Oecon. 1032

Fr

<36604878390016

<36604878390016

Bayer. Staatsbibliothek

Th 10 2858 1/2

Oec. 1032.-8

Oeconomia. Lexica 12.
~~Oec. gen. No. 21.~~

Bayerische
Staatsbibliothek
MÜNCHEN

R

IOHANN HEINRICH
CASIMIR v. CARMER.

Oekonomiſche
Encyklopädie,
oder
allgemeines Syſtem
der
Staats- Stadt- Haus- u. Landwirthſchaft,
in alphabetiſcher Ordnung;

von

D. Johann Georg Krünitz,

der Ruſſiſch-Kaiſerl. freyen oekonomiſchen Geſellſchaft zu St. Petersburg Mitglied, der kön. preuß. gelehrten Geſellſch. in Frankf. an der Oder Beyſitzer, der Götting. deutſchen Geſellſchaft, der Oberlauſitzer Bienengeſellſchaft, und der Leipz. oekon. Soc. Ehren-Mitglied, wie auch der oekonom. patriot. Soc. in Schleſ. ordentliches Mitglied und Correſpondent.

Achter Theil.
von Ch bis Da. Nebſt 9 Kupfert. auf $1\frac{1}{4}$ Bogen.

Zweyte Auflage.

Mit Königl. Preußiſchen und Churfürſtl. Sächſiſchen Privilegien.

Berlin, 1785.

bey Joachim Pauli, Buchhändler.

BIBLIOTHECA
REGIA
MONACENSIS

Der
unter dem allerhöchſten Schutze
der
allerdurchlauchtigſten, großmächtigſten,
großen Frau,
Catharina der Zweyten,
Kaiſerinn und Souveraine
aller Ruſſiſchen Lande,
ꝛc. ꝛc. ꝛc.

um das Aufnehmen
des Ackerbaues und der Hauswirthſchaft
ſich bemühenden
freyen oekonomiſchen
Geſellſchaft,

widmet

widmet

gegenwärtigen Theil

ſeines

Oekonomiſchen Werkes,

aus beſonderer Hochachtung und Verpflichtung

der

Verfaſſer.

C. C.

Bayeriſche Staatsbibliothek MÜNCHEN

C. C.

Cha, **Chaa**, ein ſehr leichter ſeidener Zeug, worein ſich die Chineſer, bey welchen er fabricirt wird, gemeiniglich im Sommer kleiden. Er kommt ziemlich unſern Taffeten bey, nur daß er nicht ſo derb gewirkt, noch auch ſo glänzend, dabey aber auch viel weicher anzufühlen iſt.

Chableau, ſiehe **Kabel.**

Chablis, (*Bois*) ſiehe **Windbruch.**

Chablots, ſiehe **Rüſt-Seile.**

Chabnam, iſt eine Gattung Neſſeltuch, oder ein ſehr klarer und feiner Kattun, wovon das Stück 16 Ellen in der Länge, und $\frac{1}{3}$ oder $\frac{3}{4}$ in der Breite hält. Man bringt ſie aus Oſt-Indien, und abſonderlich aus Bengalen. Es führt dieſer Zeug auch den Nahmen Roſée. Siehe **Neſſeltuch.**

Chabraque, (ſprich **Schabracke**) Fr. Houſſe de cheval, eine Decke, den Rücken eines Reitpferdes hinter dem Sattel zu bedecken. In Verlaſſenſchaften gehört ſie zum Heergeräthe.

Chacany, ſiehe **Areca.**

Chacart, heißt eine Art gewürfelter Kattune, die in Oſt-Indien, vornehmlich zu Surate, verfertiget werden. Das Stück hält 11 $\frac{1}{2}$ Elle, und iſt nur $\frac{3}{4}$ breit.

Chaconne, Fr. Chaconne, ein Seidenband, welches hinten um den Hals geſchlungen wird, und vorn am Hemdkragen herunter hängt.

Chærefolium, Chærophyllum; ſiehe **Kerbel.**

Chaëtodon ſaxatilis *L.* ſiehe **Jaguacaguare.**

Chagrin, Chagrain (ſprich Schagräng), Fr. Chagrain, Chagrin, eine auf beſondere Art zubereitete, mit ſtarken Narben erhabene, und ſehr harte Haut, oder vielmehr ein dergleichen Leder. Man iſt nicht vollkommen Einig, von was für einer Gattung von Thieren die Haut zu Verfertigung des Chagrins genommen werde. Nach einiger Meinung wird derſelbe von Kamel-Häuten verfertiget, und es ſoll der Höcker oder Buckel, welchen das Kamel auf dem Rücken hat, das beſte Leder dieſer Art geben, das übrige von der Haut aber dem erſten durch die Kunſt gleichgemacht werden. Einige behaupten, daß der Chagrin ohne Unterſchied aus Pferde- Eſel- oder Mauleſel-Häuten gemacht werde; Andere hingegen verſichern, daß nur die Häute gewiſſer Thiere dazu geſchickt ſeyn, welche ſelbſt Chagrin heißen, und von der Größe der Mauleſel, auch eben ſo, wie dieſe, ſchwere Laſten zu tragen geſchickt ſind, dergleichen die Polen und Türken viele halten, und ſich ihrer zum Laſt-Tragen bedienen. Nach den glaubwürdigſten Nachrichten aber wird der Chagrin bloß von dem Hintertheile der Mauleſel und Pferde gemacht. Die Bereitung deſſelben iſt folgende. Nachdem man von denen Häuten, woraus man den Chagrin machen will, das Haar abgenommen hat, werden ſolche auf eben die Art, wie andere Häute, zugerichtet; hiernächſt, ſo lange ſie noch weich ſind, mit darauf geſtreueten Senfkörnern (Andere nennen einen Samen, Iſpereк genannt), von der feinſten und kleinſten Art, eine Zeitlang unter der Preſſe gehalten; darauf an der Luft aufgezogen, und etliche Tage hängen gelaſſen, und ſodann wie ander Leder mit Lohe gegärbet. Wenn bey dieſer Zubereitung di-

Senfe

Senfkörner ſich recht und wohl in das Leder eindrücken, ſo werden die Häute ſchön; dahingegen ſie, wenn ſolches nicht geſchieht, glatte Stellen behalten, welche man Spiegel, Fr. Miroirs, nennet, und ein großer Fehler dieſes Leders ſind.

Der Ritter Arvieux verſichert, daß Sagri im Perſiſchen nicht nur den Rücken oder das Kreutz eines Pferdes oder Maul-Eſels bedeute, ſondern auch die mit gewiſſen Körnern zubereitete Haut davon, woraus die Europäer das Wort Chagrin gemacht haben. So viel iſt wohl gewiß, daß die Sache ſelbſt eine morgenländiſche Erfindung iſt.

Es gibt zweyerley **Gattungen des Chagrins**; die eine iſt grau, die andere aber weiß und häßlich. Man bekommt den Chagrin von verſchiedenen Orten, unter andern von Tauris oder Tabris in Perſien, Conſtantinopel, Algier, Tripoli, und aus Polen, wie auch aus Schafhauſen. Derjenige, der aus Conſtantinopel kommt, pflegt der beſte zu ſeyn, und iſt daher vor andern beliebt; ſonderlich iſt der graue Chagrin, welcher aus gedachter Stadt kommt, der beſte, und auch der theuerſte; dahingegen der weiß oder fleckicht ausſehende nicht ſo gut iſt.

Bey dem Einkaufe des Chagrins, muß man den wirklich conſtantinopolitaniſchen, und in deſſen Ermangelung, den von Tauris, Algier und Tripoli, erwählen; immaßen der polniſche zu trocken iſt, und ſich nicht gut färben läßt. Die Häute müſſen groß, ſchön, überall gleich ſeyn, und ein kleines rundes Korn haben, welches wohl formirt und nicht ungleich iſt; darauf auch wenig Spiegel, oder ungranulirte glänzende Plätze befindlich ſind. So lange dieſe Häute recht trocken ſind, ſind ſie ungemein hart; ſie werden aber ſehr geſchmeidig und weich, wenn ſie einige Zeit im Waſſer liegen, welches deren Gebrauch den verſchiedenen Arbeitern, die ſich ihrer bedienen, erleichtert, dergleichen ſind die Schwertfeger und Scheidenmacher, die Buchbinder und Futteralmacher, welche damit Degen- und Meſſerſcheiden, Bücher,

Schreibetafeln, Schreibekäſtchen, Taſchenuhrgehäuſe, Futterale, Beſtecke, (Etuis) ꝛc. überziehen. Er nimmt alle beliebige Farben an, ſonderlich: ſchwarz, gelb, grün und roth. Der rothe iſt, wegen des Zinnobers und Carmins, womit er gefärbt wird, der theuerſte.

Man macht den Chagrin auch aus Corduan nach, der auf Art des Chagrins zubereitet wird; allein, dieſer nachgemachte Chagrin taugt nicht, weil er ſich ſchälet und abſpringt.

Man nennet auch **Chagrin**, oder **Fiſchhaut**, die mit weit härtern und ſchärfer erhabenen Körnern zubereitete Haut von Fiſchottern, Seehunden und gewiſſen Meerkatzen, wovon die Art. **Fiſchotter** und **Hayfiſch** nachzuſehen ſind.

Auch heißt **Chagrin, Chagrintaffet**, (getüpfelter oder gekieperter Taffet,) ein ſehr leichter Seidenzeug, deſſen obere rechte Seite voll kleiner erhabener Hügelchen oder Tüpfelchen, und daher, nach Art des Chagrinleders, rauh anzufühlen iſt. Es werden ſolche Zeuge von allerley Farben, beſonders ſchwarze, gemachet, welche faſt alle nur zum Unterfutter unter die Sommerkleider dienlich ſind. Man hat ſie auch von zweyfarbiger oder ſchielender Couleur.

Bey den Bortenwirkern, heißt Chagrin, an broſchirten Gaſche- (Gaze-) Treſſen, ein ſchmahles bandartiges Gewebe von Geſpinſt, womit einige Theile der Figur oder Blume gebildet werden.

Chahy, ein Gewicht; ſiehe **Cheray**.

Chaie, ſiehe unter **Belander**.

Chaine, ſiehe **Kette. Schlüſſelgeld.**

Chair, ſiehe **Fleiſch**.

Chair à Dame, Chair à Fille, eine Art Birn; ſiehe Th. V, S. 431.

Chaiſe, ſiehe **Stuhl**.

Chaiſe, (ſprich Schäſe) eine halbe Kutſche, ein Wagen ohne Thüren und Vorderwände, welchen man an einigen

gen Orten auch eine Halbchaiſe oder halbe Chaiſe zu nennen pflegt, obgleich Chaiſe wohl nicht leicht von einem ganz zugemachten Wagen üblich ſeyn wird.

Die Chaiſen können entweder auf deutſche oder franzöſiſche Art gemacht werden. Die deutſchen haben im Gehäuſe, worin man beym Fahren ſitzt, (Kaſten), hölzerne, die franzöſiſchen eiſerne Sprügel. Beyde Arten erhalten entweder eine Klappe, oder einen Fußſack. Die mit einer Klappe verſehenen Chaiſen pflegt man Barutſchen (Berutſchen, Perutſchen, ſ. Th. III, S. 574) zu nennen. Die hölzerne und mit Leder überzogene oder ausgemahlte Klappe kann entweder gegen den Kaſten gelegt, oder zu einem Rückſitz zurück geſchlagen werden. Bey denen Chaiſen, die einen ledernen Fußſack bekommen, wird dieſer Fußſack zuweilen auch Trommel genennet.

Auſſer den gewöhnlichen und bekannten Chaiſen, gibt es einige Abänderungen, welche beſondere Nahmen erhalten. Der Phaeton, iſt im Kaſten ganz oder zum Theil offen. Im letztern Falle kann der Mantel, oder das Leder, ſo den Kaſten oberhalb umgibt, aufgerollet werden. Ferner hat man eine Chaiſe, die einen Vorderſitz hat, der entweder zum Rückſitz gebraucht, oder in dem Falle, wenn ſich der Beſitzer ſelbſt fahren will, umgedrehet werden kann, und die Einige ein Cabriolet nennen. (Siehe Th. VII, S. 501.) Brancardschaiſe (nicht, wie in Sprengels Handwerke und Künſte XIII Samml. S. 185, ſteht: Brandgartschaiſe), iſt zu einem einzigen Pferde eingerichtet. Die Chaiſe zu ſechs Perſonen, iſt erſt neuerlich Mode geworden. Sie gehört zu denen, die eine Klappe haben, und zwiſchen Klappe und Kaſten kann auf jeder Seite ein Bret oder Sitz geleget werden, worauf zwo Perſonen ſitzen. Hierzu kann man auch den ſo genannten Wurſtwagen rechnen, welcher noch in manchen Gegenden auf Jagden gebraucht wird, weil darauf viele Perſonen fahren können. Dieſer Wagen hat in einiger Entfernung zwey Chaiſenkaſten, worin

in die Damen ſitzen, und zwiſchen dieſen Kaſten iſt in der Mitte des Wagens, nach ſeiner Länge, ein ſchmahles Bret, worauf die Mannsperſonen hinter einander wie auf einem Sattel ſitzen.

Die zuletzt gedachten Chaiſen können deutſch, oder auch franzöſiſch, gemacht werden.

Chaland, ſiehe **Kunde**.

Chalcedon, (ſprich **Kalcedon**) **Chalcedonier**, **Calcedon**, **Calcedonier**, L. Chalcedonius, Fr. Calcédoine, iſt ein halb durchſichtiger, etwas trüber, wie mit einem Nebel durchzogener Quarz- und Horn- artiger, größten Theils weißgrauer Stein, welcher auch zuweilen an andern, wiewohl jederzeit gebrochenen, Farben Theil nimmt, und ſich ſowohl in Schichten und Lagen, als auch kieſelförmig, findet. Es erzeuget ſich derſelbe in den felſigen und bergigen Gegenden, neſterweiſe und in unförmlichen Stücken; auch wird er häufig als Kieſel angetroffen. Es gibt auch einen traubenförmigen, den man im 1 St. des III B. des Berl. Magaz. S. 30, fgg. beſchrieben findet. In allen Chalcedonarten trifft man häufig Flecken von verſchiedenen Farben, und allerley Naturſpiele, welche zuweilen Inſecten und andere Bildniſſe vorſtellen, an. Sowohl in dem orientaliſchen, als europäiſchen, beſonders in dem zweybrücker, erzeugen ſich Moſe, Bäumchen und Landſchaften, von gelber, brauner, ſchwarzer, grüner und rother Farbe, von welchen die letztern die ſeltenſten ſind. Die orientaliſchen Steine dieſer Art, werden von einigen Kaufleuten, und beſonders von den Engländern, **Mockhaſteine**, von andern **Mochi**, genannt, weil ſie in dem Hafen zu Mockha eingekauft, und von da nach Europa gebracht werden.

Der Chalcedon findet ſich in allen Theilen der Welt, und wird der orientaliſche, beſonders der ceylaniſche, für den beſten gehalten. Er hat auch wirklich eine feinere Miſchung, als der europäiſche. Letztern erhält man aus Italien, Ungarn, Sachſen, Böheim, Schleſien, aus

dem Herzogthume Zweybrück, der Grafſchaft Hohenſtein, u. a. O. mehr. Aus Island wird er beſonders häufig als Kieſel gebracht. Er ſchneidet mit ſeinen ſcharfen Seiten, wie der Feuerſtein, Glas.

In Anſehung der Farben, die aber doch jederzeit, wie ich oben erwähnt habe, gebrochen ſind, gibt es 1) graubläulichen, welcher von einigen **Regenbogen-Chalcedon**, L. Iris chalcedonica, genannt wird, weil er, wenn er bauchicht oder erhaben geſchliffen iſt, und verſchiedentlich nach der Sonne und dem Lichte gedrehet wird, wie der Opal in mehrere Farben ausbricht; er ſieht dem ſo genannten Elementſteine und ſächſiſchen Opale ſehr ähnlich, und ſpielt dann und wann bläulich, gelblich und violet. Die Alten haben öfters dieſen graublauen Chalcedon, als Siegelſteine geſchnitten; und er wird von einigen Alterthumsliebhabern für Amethyſt ausgegeben. Er findet ſich vorzüglich ſchön auf Ceylon, Island und in Sibirien, und zuweilen in den ſchönſten Tropfſtein-artigen Stücken. Es gibt 2) röthlichen, wovon eine Art ein wenig in die Purpur- und eine andere in die Carneol- oder Fleiſchfarbe, fällt; 3) grünlichen, welcher ſich ſelten findet, und eigentlich zu den Gattungen der Praſer gehört: 4) bräunlichen; 5) weißgrauen, welcher beynahe wie eine magere durchſcheinende Milch ausſieht, und daher auch Milch-Chalcedon genannt wird; 6) Perlenmutter-ähnlichen, nicht nur in Anſehung der Farbe, ſondern auch des wolkichten Anſehens.

Wenn der Chalcedon mit Onyx zuſammen gewachſen iſt, wird er **Chalcedonyx** genannt. Manchmahl findet man auch den Chalcedon mit Amethyſt vereinigt.

Die Chalcedonier werden zu Petſchaften oder Siegel-Ringen, Ohrgehenken, Hemdeknöpfchen ꝛc. genommen, weil ſie ſich nicht nur gut ſchneiden und ſtechen laßen, ſondern ſich auch rein abdrucken, und kein Wachs an ſich ziehen. Weil ſich der Chalcedon zuweilen auch

in großen Stücken findet, ſo werden auch Schalen, und andere große Gefäße und Zierrathen daraus gearbeitet; wie denn auch, nach Einiger Meinung, die bey den Alten ſo hoch geachteten, und von ihnen ſo genannten Gefäße, Murrhina, aus Chalcedon beſtanden haben ſollen. Heut zu Tage hat der Chalcedon ſelbſt, da er ſo häufig gefunden wird, keinen erheblichen Werth, ſondern die Größe und die Arbeit beſtimmen vornehmlich den Preis deſſelben.

Man weiß den Chalcedon aus Glas ſo künſtlich nachzumachen, daß er dem orientaliſchen ſehr gleich kommt. Die Verfälſchung geſchieht mit Kryſtall und Silberkalk, wenn beydes in einem Schmelzofen einen Tag lang zuſammen geſchmelzet wird. Siehe auch Th. I, S. 271.

Chalcedon-Jaspiß, ſiehe unter **Jaspiß**.

Chalcedoniſch, Fr. Chalcédoineux, oder Chalcédonieux, iſt ein Kunſtwort der Juweliere, und wird von einem Fehler geſagt, der ſich in unterſchiedlichen Edelſteinen findet, da man, wenn man ſie drehet und wendet, einige Zeichen oder weiße Flecken gewahr wird, die denen am Chalcedonier gleich ſind. Dieſer Fehler äuſſert ſich abſonderlich an den Rubinen und Granaten, die man von unten her ein wenig aushöhlet, um ihnen dieſe Flecken zu benehmen.

Chalcedoniſche Narziſſe, ſiehe unter **Narziſſe**.

Chalcis, ſiehe unter **Sardelle**.

Chaldron, heißt in England, ein Kohlenmaß von 36 Scheffeln.

Challe, ſiehe **Waffeleiſen**.

Challes, ſind gewiſſe Stücke Stoff, 1½ Elle lang und 1 Elle breit, die an beyden Enden eine Einfaſſung haben, welche wie geſtickt ausſieht, aber auf dem Weberſtuhle gemacht und ungefähr 1 Fuß breit iſt. Sie werden in dem Königreiche Cachemir, in der großen Tatarey in Aſien, verfertiget. Die Indianer, welche Mogols heißen, Männer und Weiber, tragen ſie im Winter um den Kopf, und laſſen ſie als einen Mantel über die linke Schulter hangen.

Es werden zweyerley Gattungen davon verfertiget; einige von der Landeswolle, welche feiner und zarter, als die ſpaniſche, iſt; andere aber von einer Wolle, oder vielmehr von Haaren, die man Touz nennet, und die man von der Bruſt einer gewiſſen Art wilder Ziegen in Groß-Tibet bekommt. Dieſe ſind, in Anſehung jener, viel theurer; es iſt aber auch kein Caſtor ſo reich und zart; nur Schade, daß die Würmer leicht hinein kommen, wenn ſie nicht öfters aus einander gewickelt und an die Luft gehänget werden.

Chalons, (vulgo **Challong, Chalon, Schalong,**) iſt ein wollener Zeug, welcher feiner, als Raſch und Soy, iſt, und zu Unterfuttern in Mannskleidern gebraucht wird. Er hat ſeinen Nahmen von der Stadt Chalons in Champagne, wo er vermuthlich zuerſt fabricirt worden iſt. Sonſt wird auch die beſte Gattung in England gemacht, wegen der beſſern Güte der daſigen Wolle. Man verfertiget auch die Chalongs extrafein, mittelfein und ordinär in Deutſchland, ſonderlich in Thüringen (zu Mühlhauſen, Langenſalze 2c.) auf dem Eisfelde, ingleichem zu Berlin 2c.

Der Chalons unterſcheidet ſich von dem Raſch bloß dadurch, daß er etwas breiter, von feinerer Wolle gewebt, gut gewalkt iſt, und nachher in der Preſſe vermittelſt der gut geheitzten Eiſen einen ſchönen Glanz erhält.

Chalotte, ſiehe **Schalotte.**

Chalotten-Gras, Poa bulboſa *L.*; ſ. **Zwiebelgras.**

Chaluppe, (ſprich **Schaluppe**) Fr. Chaloupe, Chalouppe, Holl. Chalœp-Boot, Sloep, Engl. Shallop, heißt ein kleines, leichtes, hinten und vorn ſpitziges Fahrzeug, welches größere Schiffe mit ſich führen, um Perſonen und Sachen ans Land zu ſetzen, oder ſie an Bord zu bringen, oder, wenn buchſirt werden ſoll, die Anker voraus zu führen, und inſonderheit mit andern Schiffen die Communication zu unterhalten. Daher der **Chaluppen-Meiſter**, Fr. Maitre de Chaloupe, Holl. Slœp-Meeſter, ein Schiffsbedienter, der die Chaluppe führet, und alles, was derſelben gehöret, in ſeiner Verwahrung hat.

In dem Hafen oder auf der Rhede wird die Chaluppe ausgeſetzt und mit einem Taue hinten an das Schiff gehängt; auf der See oder dem hohen Meere aber, abſonderlich bey entſtehendem Sturme, in das Schiff genommen, und oben auf das Verdeck geſetzt. Die großen Schiffe haben bisweilen 2 oder 3 Chaluppen, deren ſie ſich nach Gelegenheit bedienen können. Man hat auch in Stücke zerlegte Chaluppen, die man auf dem Schiffe mitführet, und erſt im Nothfall zuſammen ſetzt. Fr. Chaloupe en fagot.

Chama, Gienmuſchel, ſiehe unter **Muſchel.**

Chamæbalanus leguminoſa, ſiehe **Erdnuß.**

Chamæbatus, ſiehe unter **Brombeere.**

Chamæceraſus, ſiehe Arbutus, **Kirſche. (Hecken=)**

Chamæciſſus, ſiehe **Gundermann.**

Chamæciſtus, Sonnengünſel, ſiehe unter **Günſel.**

Chamæclema Hall. ſiehe **Gundermann.**

Chamædrys, ſiehe **Gamanderlein. Maſtixkraut.**

Chamäleon, (ſprich **Kamäleon**) L. Chamæleon, Fr. Caméléon, eine Art Eidechſen, die ungefähr 2 Zoll dick, und 1 Fuß lang iſt, ſich auf den Bäumen aufhält, und eine lange Zunge hat, mit welcher ſie Inſecten fängt. Da dieſes Thier wegen des merkwürdigen Umſtandes, daß es ſeine Farbe nach der Beſchaffenheit ſeiner Leidenſchaften und Empfindungen verändern ſoll, ſchon ſeit langen Zeiten her das Sinnbild eines unbeſtändigen Menſchen geweſen iſt, der ſeine Geſinnungen nach Maßgebung ſeines Nutzens alle Augenblicke verändert: ſo muß ich bey dieſer Gelegenheit einen unter dem größeſten Theile des Publicum im Schwange gehenden Irrthum anzeigen.

Was von dieſem Thiere insgemein behauptet wird, iſt ungefähr folgendes: „Wenn es ſchläfrig und träge iſt, „wird es über den ganzen Leib weiß: wenn es von der „Sonne beſchienen wird, iſt es kohlſchwarz, zuweilen „auch purpurroth, mit weißen Flecken; reitzet man es

„zum

„zum Zorne, ſo zeigt es ſich mit ſchwarzen Flecken auf „einem weißen Grunde; zur andern Zeit iſt es gelbgrün„lich; überhaupt nimmt daſſelbe alle Farben der Gegen„ſtände an, denen es in der Nähe iſt, u. ſ. f.“ In dieſer Erzählung iſt das Wahre vom Falſchen zu unterſcheiden. Selbſt diejenigen, welche behaupten, daß das Chamäleon alle Farben der Gegenſtände, denen es in der Nähe iſt, annehme, ſagen: daß es nur von der ſchwarzen, grünen, gelben, nie aber der rothen und weißen Farbe zu verſtehen ſey. Die ſchwarze Farbe iſt eigentlich die natürliche Farbe dieſes Thieres; dieſe verändert ſich ins Graue, hernach ins Grüne und Bläuliche, ſodann ins Grüne und Gelbgefleckte. Nun iſt es wahr, das Chamäleon ſieht oft im Grünen grün oder gefleckt aus; man kann es aber auch auf weiß Papier ſetzen, und es wird ſchwarz oder grau ausſehen. Wenn daher ſeine Farbe mit der umſtehenden Sache einige Aehnlichkeit hat, ſo muß man das nicht als etwas Weſentliches, ſondern Zufälliges, anſehen.

Zuweilen verändert das Chamäleon auch ſeine Größe und Figur. Jetzt ſcheint es groß und fett zu ſeyn, in einer Stunde darauf wieder kleiner und mager. Dieſe Erſcheinung wird mit dazu dienen, die wahre Urſache ſeiner Farbenverwandlung einzuſehen. Das Thier iſt ſehr furchtſam, aber auch ſehr boshaft, folglich mit zweyerley ganz entgegen geſetzten Affecten gequält. Es hat auſſerdem wenig Fleiſch und Blut; das meiſte iſt eine ſehr durchſcheinende Haut und dünne Säfte, dabey eine, zu allen Figuren geſchickte, große Lunge. Wenn es nun furchtſam iſt, ſo zieht es ſich zuſammen, wird mager und klein, und zwar dadurch, daß es die Falten ſeiner Lunge enge zuſammen leget. Bey andern Affecten hingegen bläſet es die Lunge auf, und verurſachet, durch die in die durchſcheinende Haut getriebenen mehreren oder wenigeren Säfte, eine verſchiedene Strahlenbrechung; und das iſt die wahre Urſache dieſer Naturbegebenheit, welche freylich

ſich wunderbar, aber nicht deswegen wunderbar iſt, daß die neben ihm befindlichen Sachen ihre Farben dem Chamäleon mittheilen.

Die Vermehrung des Chamäleons geſchieht, wie bey andern Eidechſen, durch Eyer, welche von der Wärme des Klima ausgebrütet werden; denn das Vaterland des Chamäleons ſind bloß die wärmern Erdſtriche, ſonderlich des Morgenlandes, als: Aegypten, Marokko, Siam, das Vorgebirge der guten Hoffnung, Madagascar, Mexiko ꝛc. Sie halten ſich ſonderlich in den Hecken vor Cairo ſehr häufig auf, weil ſie an den daſelbſt befindlichen vielen Inſecten, welche ſich aus dem Schlamme des Nils erzeugen, ſehr reichliche Nahrung finden.

Im Orient ſetzt man des Nachts ein Chamäleon in ein Zimmer, und zündet ihm ein Licht an, daß es die Inſecten vertilge. Und in Smyrna genießen dieſe Thiere eben die Achtung, als bey uns die Canarienvögel und Eichhörnchen, indem ſie zur Luſt in Bauern gehalten werden, und den orientaliſchen Schönen, die ohnedies ſehr viel lange Weile haben, zum Zeitvertreib dienen.

Chamæleuce, ſiehe **Huf-Lattich.** No. 1.

Chamæmeſpilus, Bruſtbeerleinbaum; ſ. Th. VII, S. 130.

Chamæpitys ſiehe **Cypreſſe.** (**Feld-**)

Chamærhododendros, ſiehe Th. I, S. 426.

Chamærhododendros Pontica maxima, meſpili folio, flore luteo; ſiehe Th. IV, S. 673, und **Roſen-Lorber.**

Chamærops, Zwergpalme; ſiehe unter **Palmbaum.**

Chamærubus, ſiehe unter **Brombeere.**

Chamaroch, ſiehe **Bolumbac.**

Chamarriren, (ſprich Schamarriren) **Chameriren,** aus dem Franz. Chamarrer, beſetzen, verbrämen, bezieren, mit Gold- oder Silberſpitzen, Treſſen, Borten, Galonen, Schnüren, u. d. gl. Daher die **Chamarrirung,** Fr. Chamarrure.

Chamarrure à la bourgogne, ſiehe Th. VI, S. 284.

Chambellan, ſiehe **Kammer-Herr.**

Cham.

Chambertin, eine gute Sorte Burgunderwein.
Chambranle, ſiehe unter Geſims.
Chambre, ſiehe **Gemach. Kammer. Stube. Zimmer.**
Chambrette, eine Art Birn; ſiehe Th. V, S. 456.
Chambrière, ſ. **Kammermädchen. Spinnrockenbrief.**
Chambriere, Fr. Chambrière, eine lange lederne Peitſche, deren ſich die Bereiter beym Zurichten der Pferde bedienen.
Chameau, ſiehe **Kamel.**
Chamelæa, ſiehe **Seidelbaſt.**
Chamelot, Chamlot; ſiehe **Camelot.**
Chamelouque, Chamelouque, ein vormahls Mode geweſenes langes Frauenzimmerkleid von ſeidenem, halbſeidenem oder wollenem Zeuge mit Schlafrock-Aermeln und glatt anliegendem Leibe, auch einem Schweife oder einer Schleppe, die bey Frauenzimmern von Stande ſo lang geſchnitten war, daß ſie aufgeſteckt werden mußte; dahingegen Perſonen von geringerer Würde ſie kürzer und gleichaus trugen.
Chameriren, ſiehe **Chamarriren.**
Chamille, ſiehe **Kamille.**
Chamois, ſiehe **Gemſe.**
Chamoiſeur, der Sämiſchgärber; ſiehe unter **Gärber.**
Chamomilla, ſiehe **Kamille.**
Champ, ſiehe **Acker. Feld.**
Champagne, ein Drift bey den Färbern; ſ. Th. V, S. 643.
Champagner Wein, ſiehe unter **Wein.**
Champan, ſiehe **Garben-Recht.**
Champane, eine in Oſt-Indien und beſonders in Japan gebräuchliche Art Fahrzeuge, woran gar kein Eiſen, ſondern alles durch Verzapfungen und hölzerne Zwecke zuſammen gefügt iſt. Sie haben, in Anſehung der äuſſern Geſtalt, viel Aehnliches mit einer Fähre. Oben iſt eine Art Küche, und unten im Raume eine Ciſterne. Das Segel wird vermittelſt eines Haſpels aufgehißt, und das Schiff hat ein Steuerruder, und zwey andere große Ruder.
Champart, der Kehrzehend; ſiehe **Zehend.**

Champartage, der zweyte Kehrzehend; ſ. eben daſelbſt.

Champignon, (ſprich **Schampinjon**) eine aus dem Franz. entlehnte Benennung eines eßbaren Schwammes mit einem Stiele und einem gewölbten, ſchuppigen, weißlichen Hute, deſſen Blätter braunroth ſind.

Die vornehmſten eßbaren und in der Haushaltung gebräuchlichen Schwämme, ſind: der Mosſchwamm (Mouſſeron), der Eyerſchwamm oder Pfifferling, der Pilz, die Morchel die Trüffel und der Champignon. Von den erſtern Arten werde ich unter beſondern Artikeln handeln.

Den **Champignon**, oder **Feldſchwamm**, L. Agaricus campeſtris *Linn.* nennet Bauhin auf Deutſch Heiderich, Heideſchwamm, Heiderling, oder Drüſchling, Tabernämontan aber Treutſchling, in Bayern Oegarling, in Böheim Herrenſchwamm, in Steyermark Angerling. Sie kommen wie runde Kugeln, in Geſtalt einer Nuß, aus der Erde; alsdann ſind ſie am ſchmackhafteſten, und wenn man ſie in Eſſig einmachen will, müſſen ſie ganz jung gepflücket werden. Nur muß man ſich hüten, daß man ſie nicht mit den zu gleicher Zeit gemeiniglich ebenfalls wie weiße Kugeln aus der Erde kommenden Bofiſten oder Lycoperdis (ſ. Th. VI, S. 101, f.) verwechſele. Dieſe unterſcheiden ſich dadurch, daß ihre Oberfläche etwas rauh, wie Leder, anzufühlen iſt, die von den Champignons hingegen iſt glatt; an jenen iſt kein Stiel, und wenn man ſie drückt brechen ſie aus einander, und enthalten in einer merklichen Haut eine mehlichte Subſtanz, welche, wenn ſie älter werden, zu einem ſchwarzen Staub wird. An den Champignons bemerkt man den beſondern Stiel, und die ſchon röthlich hervor ſcheinenden Blätterchen. Dieſe wachſen vornehmlich auf Weiden, wo Vieh geht, in luftigen Eichhölzern, in den Gärten, wo fauler Miſt untergegraben iſt, oder auf alten Spargelfeldern, auch auf Miſt-Beeten, wie man denn auch, um ſie täglich zu haben,

beſon-

beſondere Beete dazu anzulegen pflegt, wie ich bald umſtändlicher zeigen werde.

Sie wachſen einzeln; auf einem Fleck aber, wo man einmahl welche geſammlet hat, pflegt man täglich wieder dergleichen zu finden, vornehmlich, wenn man die Stiele nicht zu tief aus der Erde reiſſet. Ihre beſte Zeit iſt im Auguſt und September. Die im Anfange ſich zeigende runde Kugel breitet ſich bald weiter aus einander, und ſo zeigt ſich der Hut in Geſtalt einer hohlen Halbkugel. Die äuſſere Schale iſt weiß; zuweilen fällt ſie etwas in das Röthliche oder Bräunliche. Gemeiniglich iſt ſie glatt und glänzend, ſonderlich, wenn die Champignons gute Art haben; manchmahl ſpringt ſie hier und da etwas auf, und wird ſchuppig. Sie haben inwendig viel weißes Fleiſch, und, wenn ſie recht fett ſind, etwas weißlichen Saft. Die Unterfläche iſt mit fettigen, gegen den Stiel zu, abgeſtutzten Blättchen von zweyerley Länge, und angenehmer röthlicher Farbe, bedeckt. Die Farbe ändert ſich, nachdem die Champignons jung oder alt, oder aber auf einem fetten oder magern Boden gewachſen ſind, und iſt bald heller, bald dunkler. Die Blätterchen laſſen ſich leicht vom Fleiſche trennen, und werden, wenn die Champignons gegeſſen werden, heraus genommen, wie man denn auch die äuſſere Haut abzieht; ſie ſind aber noch ganz klein, und noch nicht völlig aufgegangen, ſo bleibt beydes daran. Der Stiel iſt gerade, aus- und inwendig weiß; an den jungen Champignons wird er mit gegeſſen, an alten aber iſt er trocken und zäh. Er löſet ſich leicht vom Hute ab. Wenn die Champignons ſich aufthun, iſt der Hut unten mit einer dünnen Haut bedeckt, welche aber bald vergeht. Wenn ſie einen Tag, oder darüber, alt ſind, wird der Hut oben platt wie ein Teller, die Blätterchen geben ſich ganz hervor, und werden ſchwärzlich, alsdann iſt das Fleiſch bereits mit kleinen Maden angefüllt, und ſie taugen nicht weiter zum Gebrauch. Ihr Geruch iſt angenehm und etwas erdhaft.

Es kommen gemeiniglich zugleich noch andere Schwämme aus der Erde, welche im äuſſern Anſehen den Champignons gleich ſehen; man erkennt aber dieſe bald am Geruch, und an den röthlichen fettigen Blättern. An den ähnlichen ſind die Blätter feiner, oder häufiger, oder von mehrerley Länge, oder von gelblicher oder weißer Farbe, oder ſie haben faſt gar kein Fleiſch, oder einen verdächtigen Geruch.

Die Champignons erzeugen ſich faſt auf allen Wieſen und an andern feuchten Orten von ſelbſt, und Herr Prof. Gleditſch, welcher der hieſigen kön. Academie der Wiſſenſchaften ganz entſcheidende Verſuche hierüber mitgetheilt hat, ſchließt daraus mit vieler Wahrſcheinlichkeit, daß ſich der Same der Champignons überall in der Luft ausbreite, und daß dieſelbe mit ganzen Wäldern junger Pflanzen angefüllt ſey, die wir mit jedem Athemzuge in uns ziehen.

Um die Champignons zu jeder Jahrszeit, friſch, und in der Nähe haben zu können, hat man verſchiedene **Arten ihrer künſtlichen Hervorbringung** erdacht.

Man braucht entweder diejenige Art der Fortpflanzung, welche auch mit dem Hauslauche, und den Kartoffeln und allen Erdſchwämmen überhaupt von Statten geht, da man nähmlich die Champignons in Stücke ſchneidet, und dieſe Stücke in ſchweres Erdreich pflanzet, da denn jedes Stück einen neuen Champignon erzeugen wird.

Oder, man nimmt die Abſchnittſel von den Champignons, wenn man ſie ſäubert, und was etwa zum Eſſen nicht tauglich iſt, wirft ſelbige auf ein von gutem Pferdemiſt gemachtes Miſtbeet, und begießt ſolches mit dem Waſſer, darin die Schwämme gewaſchen ſind, oder gekocht werden, oder mit dem ausgepreßten Safte der Schwämme: ſo wachſen die Champignons von ſelbſt, und dauern 2 oder 3 Jahre lang.

Oder, man bringt dieſelben vermittelſt beſonders hierzu angelegter Miſtbeete oder Miſtberge, (Fr. Meule de fumier) zum Wachsthum. Zuvörderſt muß ich den Unterſchied zwiſchen einem Miſtbeet und Miſtberge, und beyder ihre verſchiedene Gegenſtände erklären.

Ein

Ein Miſtbeet anzulegen, hat man zweyerley Urſachen. Einige thun es, um den Miſt und die viele Mühe zu erſparen; Andere, weil es ihnen an dem weißen Schimmel mangelt, ohne welchen die Champignons auf den Miſt-Bergen nicht wachſen. Dieſer Schimmel, welchen man **Schwammweiß**, Fr. Blanc de champignons, nennet, iſt der an den Stielen der Schwämme, welche vorher entweder auf dem Miſtbeete, oder auf dem Miſt-Berge hervor gekommen ſind, anhängende Theil des Miſtes, welcher eine Art eines aus kleinen weißen Fäden beſtehenden Ausſchlages in Geſtalt einer Rinde macht, welcher eine befeuchtende Kraft hat, und gleichſam der Same der andern iſt.

Dergleichen Miſtbeete macht man im December auf folgende Art. Man gräbt zuvörderſt das dazu beſtimmte Stück Land 6 Zoll tief aus, macht es 2 Schuh breit, und von beliebiger Länge. Man wirft die Erde, welche aus dieſem Graben kommt, auf die Seiten, und füllet ihn mit kurzem Miſt, worunter viel Roßäpfel gemengt ſind. Man macht das Beet bauchicht, ſo daß es in der Mitte 2 Schuh Höhe bekommt. Hierbey ſucht man, ſo viel als möglich, den Miſt gleich einzutheilen, und ihn daher bey der Zurichtung fein gleich zu treffen. Hierauf bedeckt man die ganze Oberfläche des Miſtbeetes mit ungefähr 1 Zoll von eben der Erde, welche man ausgeworfen hat, und läßt ſie in dieſem Stande bis zu Anfange des Aprils. Alsdann wirft man, 3 Finger hoch, lang Wirrſtroh darauf, und wartet mit Geduld, bis die Champignons treiben. Wenn die Jahrszeit günſtig iſt, fangen dieſelben im folgenden Monathe, oder ſpäteſtens im Junius, ſich zu zeigen an. Von Zeit zu Zeit beſieht man das Miſt-Beet, damit man ſie ſogleich einſammeln kann, wenn ſie gut ſind. Wenn einmahl der Anfang gemacht iſt, muß man alles, was die gehörige Größe hat, alle 2 Tage fleißig einſammlen. So oft man dieſes thut, muß man das Stroh, welches man, wenn man ſie ſuchet, wegzu-

nehmen genöthigt iſt, wieder darauf legen, und das ganze Beet, wenn ſich das Wetter nicht zum Regen anläßt, ein wenig beſprengen. Dergleichen Beete tragen 4 Monathe, und bisweilen noch länger, reichlich, zumahl wenn der Miſt gut, und wohl durchgearbeitet worden iſt. Hierbey kommt auch vieles auf den Boden an, welcher ſandig ſeyn muß. Bey dergleichen Erdreich, muß man auch Miſterde, oder Sand, unter die Erde, womit man den Miſt bedeckt, mengen, auf den Grund der Gräben Kalkſchutt bringen, und ſodann mit ein wenig von gedachter Erde auf vorerwähnte Art bedecken, damit das Waſſer beſſer ablaufen kann. Wenn zuletzt dieſe Beete nichts mehr tragen, reißt man ſie ein, und leget allen darauf befindlichen Schimmel beyſeit, um ſich deſſen bey den Miſtbergen zu bedienen. Der übrige Miſt iſt faſt ſämmtlich in Erde verwandelt, und kann zur Bedeckung allerley Samen genutzet werden.

Die Miſtberge haben den Vortheil vor den Miſtbeeten, daß ſie viel eher tragen, auch zu allen Jahrszeiten gemacht werden können. Sie erfordern aber mehr Arbeit und Koſten. Man hat, auſſer im Winter und Frühlinge, keinen guten Fortgang zu hoffen, wenn ſie auf einem trocknen und ſandigen Boden angeleget werden. Man muß nur im heißeſten Sommer friſche Erde, und eine etwas ſchattige Lage wählen. Wenn die Erde ein wenig fett iſt, ſo iſt die beſte Zubereitung, welche man machen kann, daß man gleich anfangs auf den ganzen Platz, welchen man brauchen will, einen Fuß hoch Kalkſchutt legen, und denſelben wieder mit etlichen Zollen Sand bedecken läßt, welcher recht eben gemacht und wohl zuſammen geſchlagen werden muß. In Ermangelung des Kalkſchuttes kann man kleine Steine nehmen. Dieſe Materien verurſachen, daß das Waſſer leichter und tiefer hinein dringen kann, und daß die Miſtberge einiger Maßen trocken bleiben, welches zur Erhaltung ihrer Wärme, worauf ihre Fruchtbarkeit beruhet, nothwendig iſt.

Nach=

Nachdem der Platz ſolcher Geſtalt zugerichtet worden, führet man den Miſt herbey, welchen man, ehe man ſich deſſen bedienet, einen Monath lang auf einem Haufen liegen läßt, und verhütet, daß keine Hühner dazu kommen und darin ſcharren können. Man muß auch darauf ſehen, daß die Pferde, von welchen der Miſt iſt, nicht, anſtatt des Habers, mit Kleyen gefüttert ſeyn, weil dieſes ihren Koth unkräftig machet. Hierauf richtet man den Platz zu den Miſtbergen zu, und zieht eine Schnur, damit ſie in eine gerade Linie zu ſtehen kommen. Man macht ſie ſo lang als man will, 3 Schuh breit, und nur 1 Schuh hoch. Man zieht zugleich, indem man mit dem Miſte hanthiert, die etwa darin befindlichen Strohhalme heraus, und begießt den Berg, wenn man völlig damit fertig iſt, ſtark. Vier Tage darnach wendet man allen Miſt wieder um, nimmt ungefähr den dritten Theil davon weg, erſetzt deſſen Stelle mit dem kürzeſten neuen Miſte, den man finden kann, und gibt dem Miſtberge die Geſtalt, die er behalten ſoll, d. i. man macht ihn 2 Schuh breit, und nur 14 bis 15 Zoll hoch. Nach ſechs Tagen bringt man von Schuh zu Schuh, 4 Zoll breite Stücke von oben gedachten Schimmel darauf, leget ſie dem Miſte gleich ein, und erhöhet ſogleich den Miſtberg wieder, d. i. man thut den dritten Theil des alten Miſtes wieder darauf, welchen man übrig behielt, da man den Berg um 1 Schuh ſchmähler machte, und richtet ihn bauchicht zu. Zween oder drey Tage darnach, wenn ſich der Schimmel wohl angehängt hat, ſchlägt man den Miſtberg mit dem Rücken einer hölzernen Schaufel rings herum, wodurch der Schimmel mit dem Miſte zuſammen gedrückt und verbunden wird, und zieht nachher alle über die Fläche hervor ragende Strohhalme mit der Hand heraus. Hierauf deckt man ihn, d. h. man wirft einen Zoll Erde auf die ganze Oberfläche; und wenn die Erde ſchwer iſt, nimmt man halb ſo viel Miſterde oder Sand darunter. Alsdann bedeckt man ihn mit 3 Zoll

neuem langen Miſte; der oberſte Theil aber darf nur leicht bedecket werden. Acht Tage nachher leget man wieder ſo viel darauf, und bedecket allezeit das oberſte nur ſehr wenig. Wieder acht Tage darauf nimmt man die ganze Decke weg, reinigt die ganze Oberfläche des Miſtberges von dem kleinen Unrathe, welcher von dem Miſte darauf geblieben iſt, beſtreuet ihn mit etwas wenigen von eben dem weggenommenen Miſte, und wählet davon den längſten. Ueber dieſe kleine Bedeckung, welche man das Hemd nennet, leget man ungefähr 3 Zoll neuen Miſt, welchen man 8 Tage zum voraus zubereiten, d. i. auf einen Haufen werfen und abtrocknen laſſen muß. Wenn dieſe Decke gelegt iſt, wirft man den noch übrigen alten Miſt darüber, doch ſo, daß man das oberſte nicht allzu ſehr beſchwere. Nach Verlauf von 14 Tagen decket man ihn auf, und läßt nur das Hemd, d. i. einen Finger dick Langſtroh, darauf. Man ſieht alsdann darunter nach, ob der Schimmel gewachſen iſt, und ob die Schwämme hervorzukommen anfangen, und ſtecket, wo man deren einige gewahr wird, kleine Stöckchen dabey, um die Oerter zu zeichnen, damit man ſie deſto leichter finden könne, wenn man glaubet, daß ſie ausgeſtochen werden können. Hat man auf dieſe Art nachgeſuchet, ſo bedecket man den Miſtberg wieder mit eben dem Miſte, und auf eben die Art, wie vorher. Drey oder vier Tage darnach ſieht man die bemerkten Oerter wieder nach, und ſammlet was gut iſt. Wieder vier Tage darauf decket man von neuem wieder den gänzen Miſtberg auf obgedachte Art auf; und wenn er im guten Stande, d. i. viel Frucht zu tragen bereit iſt, thut man die Stöckchen beyſeit. Man kommt drey Tage darnach wieder, und findet, wenn das Wetter günſtig iſt, einzuſammlen. Sobald dieſes geſchehen iſt, decket man den Haufen wieder zu. Man fährt damit alle drey Tage fort, ſo lange als er etwas gibt; und dieſes dauert gemeiniglich zwey oder drey Monathe. In heißen Tagen muß man ſie täglich

oder

oder alle zwey Tage begießen. Iſt hingegen das Wetter rauh, ſo muß man erſt alle vier oder fünf Tage einſammlen, und wenn es friert, das Beet wieder mit langen trocknem Miſte, mehr oder weniger, nachdem die Kälte iſt, bedecken, damit es beſtändig warm bleibe.

Im Winter ſieht man öfters die Frucht verderben, wenn man nicht aufmerkſam genug iſt, ſich nach den Veränderungen des Wetters zu richten. Bisweilen hat man ihn ſtark bedeckt, und wenn man ihn, ſobald auf einen kalten Wind ein warmer folgt, nicht geſchwinde aufdeckt, ſo erhitzt ſich der Berg allzu ſehr, und die Frucht verbrennt. Folgt hingegen auf die Wärme ſchleunige Kälte, muß man ſorgfältig das Gegentheil beobachten.

Wenn endlich der Miſtberg erſchöpft iſt, und nichts mehr hervor bringt, reißt man ihn um, nimmt den beſten Schimmel von denen Oertern, wo die Schwämme gewachſen ſind, weg, und verwahret ihn trocken, damit man denſelben zu andern Miſtbergen gebrauchen könne. Er hält ſich zwey Jahre gut. Man hacket den Miſt, und wirft ihn auf einen Haufen. Den feinſten leget man beyſeit, und brauchet ihn zur Bedeckung des Samen; den längſten aber kann man zu Bedeckung der Artiſchocken und andererPflanzen brauchen. Man kann ihn auch mit neuem Miſte vermiſchen, und daraus die Miſtbeete für Melonen, Salate, u. ſ. w. wenn es die Jahrszeit leidet, machen. Diejenigen, welche keinen ſolchen Schimmel haben, können bisweilen dergleichen auf alten Haufen Pferdemiſt finden, wo er von ſelbſt zu entſtehen pflegt. In Ermangelung deſſen, müſſen ſie mit etlichen Miſtbeeten, wie ich ſie oben beſchrieben habe, den Anfang machen, und ſich hierdurch Vorrath ſchaffen, welchen ſie im folgenden Jahre brauchen können.

Man muß auch jedes Mahl, wenn man die Frucht, welche oft klumpenweiſe aufgeht, (welches die franzöſiſchen Küchengärtner Rochers de champignon nennen) einſammlet, die leeren Plätze, welche dergleichen Klumpen hinterlaſſen, mit etwas Erde, die man unten von dem Miſtberge nimmt, wieder ausfüllen.

Um dieſe Frucht zu allen Zeiten gewiſſer zu erhalten, können die Liebhaber in warmen Gewächshäuſern oder Kellern, Miſt-Berge machen, welche man zu rechter Zeit zurichten muß, damit ſie mitten im Winter tragen. Bey dieſer Einrichtung hat man nicht zu befürchten, daß ſie verderben, wie in freyer Luft, wo der anhaltende Froſt, Regen oder Schnee ſie bisweilen ganze Monathe lang gleichſam in einer Schlafſucht erhalten. Allein, ſie tragen auch viel weniger Früchte. Dieſe Miſtberge werden eben ſo angelegt, wie die erſtgedachten, nur mit dem Unterſchiede, daß man ſie, nachdem ſie mit Erde gedeckt worden, nicht wieder bedecket; und ſie erfordern nichts weiter, als daß man alle Zuglöcher verſtopfe, damit keine Luft hinein kommen kann. Einen Monath darauf kommt die Frucht hervor, und alsdann muß man von Zeit zu Zeit, wenn man dieſelbe eingeſammlet hat, die ganze Oberfläche, wenn die Erde allzu dürr iſt, ein wenig begießen. Diejenigen, welche weder Keller noch warme Gewächs-Häuſer haben, können ſie ebenfalls in gemeinen Glashäuſern anlegen; in dieſem Falle aber müſſen die Miſtberge eben ſo gewartet und in Acht genommen werden, wie in freyem Lande.

Die Ratzen und Feldmäuſe machen ſich bisweilen in dieſe Miſtberge, ſowohl wenn ſie unter einem Dache, als wenn ſie unter freyem Himmel ſind, Löcher, und freſſen die Frucht. Man muß ſie daher wegzufangen ſuchen.

Bey der Einſammlung der Champignons von dem Miſtbeete, hat man vorſichtig umzugehen. Man ſchneidet ſie nähmlich mit einem Meſſer behutſam ab, damit die Wurzel in ihrem Stande bleibe. Man verliert zwar hierdurch den größten Theil des Stieles; allein, dieſer Verluſt iſt geringe, indem auch die beſten Stiele härtlich, die mehreſten aber wurmig ſind. Der Gewinn iſt dagegen größer; denn unten an den Stielen iſt eine Menge kleiner Champignons befindlich, dieſe bleiben in ihrem Wachsthume ungeſtört, und bekommen, durch das Abſchneiden der ſie erſtickenden großen, Luft zum friſchen Wachsthum, zumahl, wenn die abgeſchnittenen Stiele mit lockerer Miſterde dünn bedecket werden.

Hat man eine ſolche Menge Champignons, daß man ſie nicht friſch verzehren kann, ſo **trocknet** man ſie, um ſie brau-

brauchen zu können, wenn die grünen mangeln. Nachdem ſie nähmlich rein abgewaſchen worden, reihet man ſie an Fäden, und läßt ſie an der freyen Luft hängen, bis ſie trocken genug ſind. Einige pflegen ſie auch wohl vorher einmahl aufwallen zu laſſen. Man hebet ſie hierauf trocken in papiernen Beuteln auf, und thut ſie einige Stunden vorher, ehe man ſich ihrer bedienen will, in lauliches Waſſer.

Um das ſo genannte **Champignonpulver** zu machen, nimmt man 2 Loth kleine weiße Mosſchwämme (Mouſſerons), 8 Loth Champignons, 4 Loth Trüffeln, eben ſo viel Morcheln, ½ Loth weiſſen Pfeffer, ½ Loth Nelken und einige Schalen von bittern Pomeranzen, und ſtößt alles wohl unter einander zu Pulver. Dieſes Pulver gibt an allerley Brühen, Fricaſſée, Paſteten und Gebackenem, einen Geſchmack, als ob friſche Champignons ſelbſt darin wären.

Eine andere Vorſchrift zur Bereitung des Champignonpulvers, findet man im 2ten Th. der zum zweyten mahl hundert und eine Kunſt, 1761, 8. S. 24, f. angegeben.

Um die **Champignons einzumachen**, läßt man ſie eine Weile in Waſſer liegen, bis ſich die Haut abziehen läßt, ſchneidet die großen in Stücke, die kleinen aber läßt man ganz; thut ſolche in einen Topf, und läßt ſie mit ein wenig Waſſer und Salz kochen, nimmt den Schaum ab, gießt die Brühe herunter, ſeihet die Champignons in einem Durchſchlage wohl ab, und thut ſie in ein Zuckerglas. Zugleich macht man Eſſig ſiedend, und wirft halbgeſtoßenes Gewürz, als: Pfeffer, Muskaten-Nuß, Muskatenblüthe, Cardamomen, Lorbeerblätter, und etwas Rosmarin oder Thymian, hinein, läßt dieſe Sachen ein wenig mit einander aufſieden, und gießt ſie, wenn ſie kalt geworden, über die Champignons, welche man ſodann an einem kühlen Orte wohl verwahret. Man kann ſie entweder zu Brühen und andern Speiſen, oder zum Braten, gebrauchen.

Friſch werden die Champignons auf mancherley Art angewendet. Jedoch führen auch die beſten Arten derſelben beſtändig etwas Giftiges bey ſich, welches von den Würmern herkommt, die ſich an ſelbige anhängen, oder einen Theil davon ausmachen. Bey friſch gepflückten Champignons ſind dieſe Thierchen noch nicht völlig entwickelt, und daher auch nicht ſo gefährlich, als wenn ſie zur Vollkommenheit gelangt ſind, in welchem Stande ſie ſich befinden, wenn der Champignon 2 oder 3 Tage gepflückt geweſen iſt. Man waget viel, wenn man dergleichen Champignons brauchet. Iſt die Zeit, wenn ſie gepflückt worden ſind, unbekannt, ſo muß man, wenn man ſie gebrauchen will, folgendes beobachten. Man wirft die Champignons, wenn ſie wohl geſäubert und gewaſchen worden, in heißes Waſſer, welches mit etwas Weineſſig vermiſcht worden iſt. Die Schärfe des Eſſigs vernichtet das Gift, welches ihnen von den Würmern etwa mitgetheilet worden iſt. Man darf ſie nur einige Augenblicke in dieſem Waſſer laſſen; nachher kann man ſie ohne alle Beſorgniß eſſen.

Um Champignons wohl zuzurichten, muß man zuvörderſt die welken, faulen und andere bedenkliche Champignons wegwerfen, und die guten und friſchen dagegen ſauber abputzen, hernach ſolche in friſches Waſſer werfen, aus demſelben heraus waſchen, ſodann einige Augenblicke, um vorgedachter Urſache willen, in mit Weineſſig vermiſchten heißen Waſſer liegen laſſen, endlich heraus nehmen und wohl abtrocknen laſſen. Hierauf ſetzt man, in einer Caſſerolle oder einem Tiegel, Butter über die Kohlen, thut die Champignons hinein, und röſtet ſie ein wenig, gießt Fleiſchbrühe darauf, würzet ſie mit Salz, Ingber und Pfeffer, und läßt ſie kochen, thut hiernächſt eine Handvoll gehackte grüne Peterſilie (oder Eſſig und Zwiebeln) daran, und ſchicket ſich zum Anrichten. Vorher zerquirlet man noch ein Par Eyerdotter, und gießt von der Brühe, welche an dem Champig-

pignons iſt, etwas darein ab, rühret beydes fleißig, daß es nicht zuſammen laufe, ſchüttet dieſes wieder an die Champignons, und richtet ſie an. Man kann auch etwas Pomeranzen- oder Citronenſaft darüber gießen.

Einige **braten** die Champignons gleich roh und ungebrühet, in Butter oder Baumöhl; oder **kochen** ſie in geringen ſo genannten Kochwein, und thun Salz nebſt anderer Würze daran. Andere legen ſolche, wenn ſie gewaſchen und gebrühet ſind, auf einen mit einem Bogen Papier überdeckten Roſt, und thun hernach ein wenig Butter, Salz, Pfeffer, Muskaten und geriebenes Brod darüber. Am häufigſten findet man die Champignons **an den Rogouts, gedörrt, gedämpft, gebacken**, und auf andere Weiſe mehr, zugerichtet. Wenn ſie ein wenig groß ſind, **füllet** man ſie, macht davon ein beſonderes Gericht mit Sahne und der Ober-Rinde eines runden Brodes, wovon man die Krume abgenommen; dieſes nennet man ein **Champignon-Brod**, und braucht es ſtark zu Beygerichten.

Champignon-Torte. Wenn die Champignons etwas geweichet oder rein gemacht ſind, muß man ſie ganz klein hacken, und alsdann mit etwas ſüßer Sahne, geſtoßenem Zwieback, Zucker, geriebenen eingemachten Citronenſchalen, und einem Stückchen Butter auf dem Feuer abrühren, daß alles dick wird, hierauf abkühlen laſſen, und in eine Torte verfertigen.

Von Verbreitung der Champignons, ſ. das 16 St. der Hannov. nützl. Sämml. v. J. 1755; und das 79 St. derſ. v. J. 1756.

Von der Vermehrung und Wartung des Champignons, aus dem XI Th. der Nouv. Bigarrure überſ. ſt. im 19 St. derſ. v. J. 1755, desgl. im 127 St. der Lpz. Samml. 1755, 8. S. 586—591.

Beſchreibung der Erdſchwämme, ihrer verſchiedenen Arten, ihrer Eigenſchaften, ihrer Wartung, u. ſ. w. ſt. im vollſtänd. Unterr. von Küchengewächſen, Lpz. 1756, 8. S. 232—244.

Queſtions ſur les champignons, ſt. im *Journ. oecon.* Sept. 1758. S. 421, f.

Anmerkungen von den Champignons und Baumſchwämmen, ſt. im 12 St. des 3 Th. des phyſikal. und ökon. Patr. Hamb. 1758, 4. S. 91—93.

Von den Erdſchwämmen oder Champignons, ſ. neues gemeinnütz. Magaz. a. d. J. 1760, Hamb. 8. S. 344—352.

Bemerkung bey Champignons auf einem Miſtbeet, ſt. im 44 St. der gel. Beytr. zu den Braunſchw. Anz. v. J. 1765.
Avis ſur les champignons, ſt. in No. 13 der *Gaz. ſalut.* v. J. 1769.
Sur l'uſage des champignons. Morceau tiré de l'Univ. Magaz. ſt. im No. 3 der *Gaz. ſalut.* v. J. 1774.
Expérience concernant la génération des champignons, par Mr. GLEDITSCH. ſt. im V Th. der *Memoir. de l'Acad. de Berl.* a. d. J. 1749, S. 26—32. und Deutſch, im 4 St. des VIII B. des Hamb. Magaz. S. 409—418.
Otto v. Münchhauſen Nachricht von einigen eßbaren Schwämmen, ſt. in deſſen Hausvater, III Th. 1 St. S. 201—214.
Eb. Deſſ. Nachricht von Schwamm- oder Champignonsbeeten, ſt. im 3 St. deſſ. S. 747—751.
Von den Erdſchwämmen und deren Hervorbringung, ſ. Switzers überſ. Methode, die Italiäniſchen *Brocoli* ꝛc. Lpz. 1755, 8. S. 16, ſgg.

Die Champignons, die auf den Wieſen wachſen, hält man überhaupt für ſicherer und beſſer, als diejenigen, die in den Wäldern wachſen, wo oft die giftigen neben den geſunden hervor kommen und ihre Unterſcheidungszeichen manchmahl ſo unmerklich ſind, daß man ſie leicht verkennen kann.

Daß man **giftige Champignons** bekommen habe, merkt man anfänglich an einer Schwere der Glieder, und einer augenblicklichen Aufblähung der Gegend des Magens. Der Kranke, der ſehr beſchwerlich Athem hohlt, klagt nicht allein, daß er keine Luft ſchöpfen kann, ſondern auch, daß ihm der Hals zugeſchnürt zu werden ſcheine. Zuweilen kommt der Schlucken, zuweilen ein Erbrechen, zuweilen eine Verhaltung des Urins dazu, oder er iſt wenigſtens, wenn er ja fließt, ſehr dick und dunkel. Dieſe Zufälle des erſten Grades der Krankheit werden bald von viel ärgern begleitet. In der zweyten Periode, wird das Athemhohlen immer beſchwerlicher, der Puls wird klein, es erfolgen wechſelsweiſe Ohnmachten, endlich Schauer und kalter Schweiß, welcher ein Zeichen der Fäulung iſt, und den nahen Tod ankündiget.

Es würde ſchwer ſeyn, die Urſache dieſer Zufälle aus dem ſchwammichten Weſen oder der Löcherigkeit der Champignons herzuleiten. Aus vielen Urſachen wird wahrſcheinlich, daß die vornehmſten wirkenden Urſachen dieſer übeln Zufälle wirkſame

und

und durchdringende Körperchen ſind. Man hat Beyſpiele, daß giftige Champignons, die man nur eine Zeitlang in der Hand gehalten, Convulſionen und andere ähnliche Zufälle erregt haben. le Monnier fand an einer Perſon, die von einem giftigen Champignon geſtorben war, als er ſie öffnete, daß die Urſache ihres Todes in der Entzündung zu ſuchen war, welche der Saft gemacht hatte. Ob man nun gleich hieraus ſchließen ſollte, daß dieſes Gift auf eben die Weiſe, wie andere viel ſtärkere ſcharfe Gifte, durch den Genuß vielen lauen Waſſers, der Milch und des Oehls, geſchwächet und gedämpfet werden müßte: ſo lehret doch die Erfahrung, daß alles dieſes fruchtlos ſey, und daß man zu einer ganz andern Arzeney ſeine Zuflucht nehmen müſſe, welche, zu allem Glück, ein Hausmittel iſt.

Gleichwie die Champignons, wie die Muſcheln, ſich, mit ſauren Brühen zugerichtet, mit mehrerer Sicherheit, als wenn ſie auf andere Art zubereitet ſind, ſpeiſen laſſen: alſo iſt auch das mächtigſte Gegengift, welches man dem ſchon genoſſenen giftigen Champignon entgegen ſetzen kann, der Eſſig. Sobald man die übeln Wirkungen dieſes Giftes empfindet, iſt die erſte Sorge, ein Erbrechen zu erregen; und hierzu iſt in gegenwärtigem Falle nichts geſchickter, als eine Vermiſchung aus 3 Theilen Eſſig, und 1 Theil Honig oder das ſo genannte und bey den Alten in dergleichen Fällen ſo gebräuchliche Oxymel, man mag nun nur gemeinen oder Meerzwiebel-Eſſig dazu nehmen. Wenn man die beſten Gegengifte der Aerzte wieder die giftigen Champignons nachſieht, ſo findet man, daß ihr Grund der Eſſig ſey, womit Matthiolus Iſopp, Galen Taubenmiſt, Apulejus Wermuth, und Andere wieder etwas anders vermiſchten. Genug, der Eſſig war der Grund ihrer Arzeneyen, und zu ihm muß man auch ſeine Zuflucht nehmen, ſobald man ſich erbrochen hat. Man verdünnet den Eſſig in vielem Waſſer, und trinkt ihn häufig, bis alle üble Zufälle nachlaſſen. Hofmann hat vom Citronenſaft eben dieſelbe gute Wirkung gerühmet; und es erhellet hieraus, daß es auf die Säure ankomme, wenn man das Gift der Champignons dämpfen will.

Tiſſot räth, durch Brechweinſtein zu 6 Gran, oder 35 bis 45 Gran Ipecacuanha, ſofort ein Erbrechen zu erregen, und viel lauwarmes, geſalzenes oder gezuckertes Waſſer trinken zu laſſen.

Nach Hrn. Fisgarolla Vorſchrift, (ſ. das 2 St. des V B. der Berl. Samml. S. 171,) ſoll man blauen cypriſchen Vitriolſtein, von der Größe eines Kirſchkernes, nehmen, in ein Glas weißen Wein thun, und darin ſo lange herum rühren, bis der Wein die Farbe davon an ſich gezogen hat. Dieſen Saft ſchlucket man ſodann hinunter, ſobald man Beſchwerlichkeiten des Magens und Neigung zum Erbrechen bey ſich empfindet; und ſo wie dieſer letzte Zufall kommt, trinkt man warmes Waſſer, wonach man die gegeſſenen Champignons unfehlbar wiederum von ſich geben wird. Hierauf nimmt man ein wenig Waſſer und Salz. Den Kindern, die ſich in dergleichen Fällen befinden, gibt man nur eine halbe Doſin.

Von giftigen Muſcheln und Champignons, ſ. das 17 St. der Hannov. nützl. Samml. v. J. 1757.

Abhandlung von den Wirkungen verſchiedener giftiger Speiſen, als inſonderheit der giftigen Champignons, wogegen die Säuren aus dem Gewächsreiche mit großem Nutzen gebraucht werden können, ſt. im Arzt, Th. II. S. 97—111.

Funeſte exemple d'avoir mangé des champignons, ſt. in No. XLIV der *Gaz. ſalut.* v. J. 1767; desgl. in der *Gazette litter. de Berl.* 1767, S. 336.

Von den zur Herbſtzeit alt gewordenen und ſtehen gebliebenen Champignons auf dem Felde, ſ. das 10 St. des Witteub. Wochenbl. v. J. 1771, S. 78.

Remede ſûr & ſpécifique contre les accidens qu'n occaſionnent les champignons de toute eſpece, ſt. in No. 51 der *Gaz. ſalut.* v. J. 1771.

Obſervations ſur les effets dangereux des mauvais Seps ou Champignons, par Mr. BETBEDER, ſt. in No. XLI der *Gazet. ſalut.* v. J. 1764.

GUIL. FABRICII HILDANI obſ. de ſymptomatibus graviſſimis ex eſu fungorum ſeqvutis, & lapidis Bezoar orientalis vſu, ſt. in deſſen *Obſſ. & curat. chirurg.* Cent. IV, Obſ. 34; und in deſſen *Opp. omn.* Frf. M. 1646, f. S. 317.

Eb. deſſ. Obſ. de vomitu vehementi, & deſcenſu inteſtini in ſcrotum, ex eſu fungorum, ſt. eb. daſ. Obſ. 35.

Eb. deſſ. Obſ. de ſymptomatibus ex ſolo contactu fungorum conſeqvutis, ſt. eb. daſ. Obſ. 36.

PETR. FORESTI obſ. de convulſione a fungis comeſtis orta, ſt. in deſſen *Obſſ. & curat. medicinal. ac chirurg. Opp. omn.* To. I. Rothom. 1653. f. Lib. X. Obſ. 116, S. 578, f.

Moyens de ſe préſerver des mauvais effets du champignon veneneux, par Mr. HATTE', ſt. im XIII Th. des *Nouvell. oecon. & litter.* p. l. m. de Juil. & Août 1756, S. 94—100.

Mittel wider die ſchädlichen Wirkungen der giftigen Champignons, von Hrn. HATTE', ſt. im I Th. des phyſik. und ökon. Patr. Hamb. 1756, 4. St. 42, S. 333—337; und im 4 St. der neuen Stuttg. Realzeit. v. J. 1765, S. 49—58.

Eine andere Ueberſetz. u. d. T. Wahrnehmung von einer Vergiftung durch eine Art giftiger Schwämme, und von derſelben Gegengift, ſt. im 4 St. des III B. der Samml. auserleſ. Wahrnehm. ꝛc. Frf. und Lpz. 1758, 8. S. 350—366

Sur les mauvais effets de certains champignons, par Mr. HEBERDEN; Article tiré des Tranſact. medicales, ſt. in No. 4 der *Gaz. ſalut.* v. J. 1773.

JOS. LANZONI obſ. de fungorum veneno, ſt. in *Mangeti Biblioth. medico-pract.* L. XVIII; und in *Lanzoni Opp. omn.* Lauſann. 1738, gr. 4. To. II. S, 525, f.

De fungis, ſ. HIER. MERCURIALIS *de morbis venenoſis & venenis* Tract. Lib. II, Cap. 12. in deſſen *Tractatibus variis de re medica*, Lugd. 1618, 4. S. 69., f.

Obſervations ſur les pernicieux effets d'une eſpéce de champignons, appellée par les Botaniſtes: Fungus mediæ magnitudinis totus albus, par Mr. le MONNIER, ſt. in den *Memoir. de Paris*, a. d. J. 1749. S. 210—223.

Otto v. Münchhauſen Nachricht von Mitteln für diejenigen, welche das Unglück haben, giftige Schwämme zu eſſen, ſt. im 3 St. des III Th. des Hausvaters, S. 901. f.

De ſuffocatione à fungis venenatis, ſ. FRANC. RANCHINVS, in *Tr. de morb. ſubitaneis*, C. 14; in deſſen *Opusc. med.* Lugd. 1627, 4. S. 615, f.

CORN. STALPARTII *von der Wiel* obſ. de fungis comeſis. repentinæ mortis cauſa, ſt. in deſſen *Obſ. rarior. Cent. I.* Leidæ. 1727. 8. Obſ. 40, S. 162—172.

Nachricht von Hrn. Ge. Wilk Verſuchen mit Championen, ſt. im 7 St. des *Alt. gel. Merc.* a. d. J. 1768, S. 49—51; im 4 St. des IX B. der phyſ. oekon. Auszüge, Stutg. 1768, 8. S. 546—551. und im 3 St. des IV B. der Berl. Samml. 1772, 8. S. 253—256.

Champignon-Aufſatz, Fr. Champignon d'eau, heißt diejenige Art Springbrunnen-Aufſätze, da an einem aufſteigenden Rohre etliche umgekehrte Becken befeſtigt ſind, wovon die untern immer gröſſer als die obern ſind, damit das Waſſer, welches aus dem in der Mitte ſtehenden Rohre in die Höhe ſteigt und wieder herunter fällt, von jedem obern Becken auf das untere aufſchlage, und durch dieſes vielfältige Aufſchlagen ein deſto gröſſeres Geräuſch mache. Weil dieſer Aufſatz ſo ausſieht, als wenn etliche Pilze oder Champignons über einander aus Einem Stän-

Stängel gewachſen wären, ſo hat man ihn Champignonaufſatz genannt.

Chan, ſiehe **Han**.

Chancelier, ſiehe **Kanzler**.

Chancellerie, ſiehe **Kanzelley**.

Chancellerie, (**Zuckerbrod** a la) ſiehe unter **Zuckerbrod**.

Chancir, Chanciſſure; ſiehe **Schimmel**.

Chancre, ſiehe **Krebs**.

Chandelier, ſiehe **Leuchter**. **Lichtzieher**.

Chandelle, ſiehe **Licht**.

Chandelle, (*Bois de*) ſiehe **Citronenholz**.

Chanfrein blanc, ein weißer Fleck auf der Stirn der Pferde; ſiehe **Bläſſe**.

Change, Changer; ſiehe **Aufgeld**. **Baratto**. **Tauſch**. **Wechſel**.

Changeant-Farbe. Fr. Couleur changeante, eine ſchielicht-glänzende oder ſpielende Farbe, eine Farbe, die ſich dem Auge, je nachdem ſie ihm nach einer andern Wendung dargeſtellet wird, verändert erſcheint.

Changeant-Stoff, Changeant-Taffet, Schiel-Taffet, Schiller-Taffet, Fr. Etoffe changeante, Taffetas changeant, heißt ein Taffet oder anderer Stoff, welcher, wegen der zweyerley Farben der Kette (oder des Aufzuges) und des Einſchuſſes, nach der veränderten Wendung des Auges bald dieſe bald jene Farbe zurück wirft.

Changiren, bey den Buchhändlern; ſiehe Th. VII, S. 190.

Changiren, ein Pferd oder die Hand, Fr. Changer un cheval ou de main, heißt, auf der Reitſchule, des Pferdes Kopf von einer Hand zur andern (von der Rechten zur Linken, oder von der Linken zur Rechten) lenken oder wenden.

Eine Probe eines zugerittenen Pferdes iſt es, wenn daſſelbe nach des Reiters Verlangen, zu rechter Zeit changiret, und die Schenkel gleichſam in der Luft abwechſelt, wobey ihm aber der Reiter die Fauſt, und Schenkelhülfe geben muß.

In der Zuckerſiederey, heißt **changiren**, die Zuk-kerhüte von einem Topfe auf den andern ſtellen, um den abtröpfelnden Syropp zu ſammeln.

Changeur, ſiehe **Wechsler**.

Chanlatte, ſiehe **Aufſchiebling**.

Chanoine, Chanoinie; ſiehe **Canonicus. Canonicat.**

Chanteau, ſiehe **Schartſtück**.

Chanteaux, ſiehe **Zwickel**.

Chantepleure, ſiehe **Trichter. (Seih-)**

Chanterelle, ſiehe **Fachbogen. Lockvogel. Pfifferling.**

Chantier, ſiehe **Bauhof. Kellerlager. Lagerhölzer. Stapel. Werft.**

Chantier, (*Bois en*) ſiehe unter Bois.

Chanvre, ſiehe **Hanf**.

Chaos, ein von Linné alſo genanntes Thiergeſchlecht; ſiehe **Infuſions-Thierchen**.

Chape, ſiehe **Herz** an einer Schnalle. **Ueberſchutt**.

Chapeau, ſiehe **Hut. Kuchen**.

Chapelé, (*Pain*) ſiehe **Brod. (Raſpel-)**

Chapelet, ſiehe **Paternoſter**.

Chapelle, ſiehe **Capelle**.

Chaperon, ſiehe **Kappe** an einer Mauer. **Ueberdruck**.

Chaperonnière, ſiehe **Peſtilenzwurz**.

Chapiteau, das oberſte Stück einer Säule; ſ. **Capital**.

Chapitre, ſiehe **Capitel**.

Chapon, ſiehe **Kapaun**.

Character, (ſprich **Karacter**) oder nach dem Griech. **Charakter**, Fr. Caractère. 1. Eine Figur, welche auf Papier, Erz, Steine u. ſ. f. gemacht wird. In dieſer Bedeutung werden nicht nur abergläubige magiſche Zeichen im gemeinen Leben noch Charactere genannt, ſondern dieſen Nahmen führen auch die Zeichen, womit Fabrikanten, Kaufleute u. ſ. f. ihre Waaren zu be-zeichnen pflegen. Ja in der weiteſten Bedeutung wer-den oft alle Schriftzeichen und Buchſtaben mit dieſer Benennung beleget.

2. Fi-

2. Figürlich, ein jedes Merkmahl, was eine Sache von der andern ihrer Art unterſcheidet, und der ganze Umfang dieſer Merkmahle; in welchem letztern Falle es nur allein im Singular üblich iſt. Beſonders a) der ganze Umfang aller derjenigen Gemüthsneigungen, welche einen Menſchen von dem andern unterſcheiden; auch dasjenige in den Handlungen und der Art derſelben, was eine Perſon von andern unterſcheidet. Der Character der Hand eines Mahlers, iſt das Mechaniſche in der Behandlung, derjenige Theil des Colorites, wodurch er ſich von andern Künſtlern ſeiner Art unterſcheidet. b) Aeuſſerliche Würde, Ehrentitel, wodurch man von andern unterſchieden wird; in welchem Verſtande dieſes Wort nur im gemeinen Leben üblich iſt, und aldann, nach dem Muſter des Franzöſiſchen Caractère, den Ton auf der letzten Sylbe hat. Er hat einen Character bekommen, d. i. einen Titel. c) Bey den Kupferſtechern bezeichnet dieſes Wort die Deutlichkeit, oder Kenntlichkeit ſowohl in den Muskeln, als auch in dem Umriſſe. Einer Sache einen mehrern Character geben.

Characteriſieren. 1. Den Character, oder den ganzen Umfang aller Merkmahle einer Sache beſtimmen. 2. Mit einem Character, d. i. einem Ehrentitel, begaben, in welchem Verſtande aber nur das Mittelwort im gemeinen Leben üblich iſt. Ein characteriſierter Mann, der eine anſehnliche Würde bekleidet, oder auch nur einen Ehrentitel hat.

Characteriſtiſch, genau bezeichnend, was eine Sache von allen andern unterſcheidet. Das Gemählde, das Bild iſt nicht characteriſtiſch genug, wenn es die Sache die es vorſtellen ſoll, nicht genug von allen andern unterſcheidet.

Charançon, Charanſon; ſiehe **Kornwurm.**

Charbon, ſiehe **Brand im Getreide. Kohle.**

Charcanas, ein ſeidener und baumwollener Zeug, der in Oſt-Indien gemacht wird. Die Länge der Stücke iſt 7 bis 8 Ellen, und ihre Breite beſtändig ⅞. Es

Es kommen auch aus Indien baumwollene und ſeidene Tücher dieſes Nahmens, wovon die Stücke 6, 8 oder 13 Ellen in der Länge, und $\frac{7}{8}$ oder $\frac{5}{8}$ in der Breite halten.

Chardon, ſiehe **Diſtel.**

Chardon-benit, ſiehe **Cardobenedicten.**

Chardonneret, ſiehe **Stieglitz.**

Chardonnet, ſiehe **Läufer.**

Chardons, ſiehe **Schweinsfedern.**

Charfreytag, ſiehe **Freytag.**

Charfreytags-Glocke, eine Art hölzerner Glocken; ſiehe unter **Glocke.**

Charge, ſiehe **Knoſpe. (Trag-) Ladung.**

Charge, heißt auch ein franzöſiſches Kornmaß, welches insonderheit in der Provence gebräuchlich iſt, und ungefähr 300 Pfund ſchwer Korn hält. Siehe auch **Cargo. Laſt. Sack.**

Chargement, Charger; ſiehe **Beladen.**

Chargen-Caſſe, iſt eine Einnahme-Caſſe, welche aus den für Chargen, Characters, Titel, Prädicate, Standeserhöhungen, Penſionen, Beneficien, Privilegien, Conceſſionen, auch andere Gnadenſachen, zu erlegenden Gebühren entſteht. Die Gelder daraus fließen gemeiniglich in die Chatoulle.

Nach dem Kön. Preuß. revidirten Chargen-Caſſen-Reglement, de dato Berlin, den 30 May 1765, (welches in der Edictenſamml. v. J. 1765, No. 55, befindlich iſt,) müſſen ſowohl im Königreiche Preußen, als in ſämmtlichen übrigen Provinzen, excluſive Schleſien und Oſtfriesland, alle Militär-Civil-Hof- und übrige Bediente, welche aus königl. Landes und Kämmerey-Caſſen Gehalt genießen, wes Nahmens, Standes oder Würden ſie immer ſeyn, oder wie ſie genennet werden mögen, ingleichen alle diejenigen, welche Prädicate, Gnadengehalte, geiſt- oder weltliche Beneficia, Gnadengeſchenke, Privilegia, Confirmationes, und andere in dieſem Reglement benannte Gnadenbezeigungen, erhalten, die davon beſtimmten Jura an die Chargen Caſſe bezahlen, in ſo fern nicht von denſelben eine Ausnahme gemachet worden, noch durch Special-Ordres entweder die Jura beſonders beſtimmet, oder die Impetranten davon diſpenſiret werden. Auch muß derjenige, welcher eine Bedienung, Character

racter, Beneficium, oder eine andere Gnade, gegen eine offerirte und angenommene Summe erhält, auſſer ſolcher Summe, annoch die in dieſem Reglement nach Beſchaffenheit der Sache feſtgeſetzten Jura erlegen, es ſey denn, daß in Anſehung der Offerte ihm die Diſpenſation ertheilet wird.

Alle diejenigen, welche nach dieſem Reglement Jura zu entrichten haben, müſſen ſich ſofort, nach Erhaltung ihrer Chargen, Penſionen, Beneficien, Privilegien, und wie es Nahmen haben mag, bey der Chargencaſſe, oder denen Receptoribus in den Provinzen, melden, und die geordneten Jura berichtigen; auch müſſen die geheimen Kanzelleyen die Patente, Conceſſionen, und überhaupt alle Sachen, wofür Chargen-Jura zu erlegen ſind, den Impetranten nicht eher extradiren, noch die Reſcripte an die Collegia, oder die Ordres an die Caſſen, zu Auszahlung der Beſoldungen und Penſionen, inſinuiren, bevor ſolche nicht mit dem Chargencaſſenſtämpel bedruckt, und die Quitung wegen berichtigter Jurium beygebracht worden; ingleichem, wenn die Impetranten die Jura an die Provincial-Receptores abführen, die Reſcripte und Ordres an die auswärtigen Collegia, ohne daß ſelbige vorher der Chargencaſſe vorgezeiget, und mit deren Stämpel bedrucket worden, nicht abſenden, nicht weniger der Chargencaſſe alle Monathe eine accurate Liſte der expedirten Gnadenſachen zur Juſtification der Rechnung zuſtellen; wie denn auch, ſo lange ein neuer Bedienter nicht durch eine Quitung von der Chargencaſſe, oder dem dazu beſtellten Provincial-Receptore, ſeine Jura berichtiget zu haben dociret, weder in Eyd und Pflicht genommen, und zu ſeiner Function gelaſſen, noch ihm von der Caſſe der geordnete Gehalt ausgezahlet, und überhaupt niemand, ohne Producirung einer ſolchen Quitung, zu dem Genuß irgend eines Beneficii, wovon Jura zu erlegen ſind, gelaſſen werden darf.

Chariage, ſiehe **Fuhre. Fuhrwerk.**

Chariot, ſiehe **Karren. Wagen.**

Charlatan, (ſprich Scharlatan) 1. Eigentlich ein After-Arzt, der an öffentlichen Orten auftritt, und ſeinen Arzeneyen tauſend falſche Tugenden beylegt; ein Marktſchreyer, Quackſalber. Den Schaden, welchen dergleichen Perſonen in einem State anrichten, werde ich unter dem Art. **Marktſchreyer** aufzudecken genöthigt ſeyn.

2. Fi-

2. Figürlich, überhaupt ein jeder, der ſeinen Arbeiten einen größern Werth beyleget, als ſie haben, oder ſich größerer Verdienſte rühmet, als er beſitzt.

Aus dem Franz. Charlatan, welches wiederum von dem Ital. Ciarlatano abſtammet, ſo gleichfalls einen Marktſchreyer bedeutet. Da dieſes Wort im Ital. auch Ceratano und Cerretano lautet, ſo hat man es von Ceretum, einem Orte bey Spoleto, abgeleitet, aus welchem die eigentlichen Marktſchreyer und Quackſalber herſtammen ſollen. Allein, da ciarlare im Ital. auch ſchwatzen und plaudern bedeutet, ſo gibt ſolches für das Wort Charlatan eine ſehr bequeme Abſtammung an die Hand.

Charme, Hainbüche; ſiehe Th. VII, S. 314, fgg.

Charnage, (*Dixmes de*) ſiehe Zehend. (Fleiſch=)

Charnier, ſiehe Fleiſchkammer.

Charnier, (ſprich **Scharnier**) aus dem Franz. Charnière, ein **Gewinde** oder **Gewerbe** mit in einander ſchließenden Gängen, die vermittelſt eines durchgeſteckten Drahtes mit einander verbunden ſind: eine einfache oder doppelte Spalte an den äuſſerſten Theilen verſchiedener Werkzeuge, dieſe Theile dadurch beweglich zu machen.

Die **Gelenke eines Scharniers**, d. i. die beyden Gänge, die durch ihre Vereinigung das Scharnier ausmachen, und wovon der eine an den Deckel des Käſtchens, der andere aber an den Körper deſſelben angemacht iſt, heißen im Franz. Charnons.

Charnier=Bänder, Fr. Fiches à chapelet; ſ. Th. III, S. 510.

Charnier=Stift, Fr. Cheville de charnière, der Stift, welcher durch die Höhlung der Gewinde eines Charniers geſteckt wird.

Charnon, ſiehe unter **Charnier**.

Charogne, ſiehe Aas.

Charpente, (*Bois de*) Zimmerholz; ſiehe unter Holz.

Charpentier, ſiehe Zimmermann.

Charran, ſiehe Fahr=Weg.

Charret, ſiehe Spinn Rad.
Charretier, ſiehe Kärrner.
Charrette, ſiehe Karren.
Charriables, Anſpänner; ſiehe Pferde-Bauer.
Charrière, ſiehe Gaſſe.
Charroi, (*Droit de*) ſiehe Fuhre. (Lehns-)
Charron, ſiehe Stellmacher.
Charronage, (*Bois de*) ſiehe unter Bois.
Charruage, Ackerfeld; ſiehe Acker.
Charruage, Pflugſchatz; ſiehe Pfluggeld.
Charrue, ſiehe Pflug.
Charruyer, ſiehe Kärrner.
Charta blanca; ſiehe Blankett.
Charte, ſiehe Karte.
Charte-partie, Certaparten; ſiehe Th. VII, S. 401.
Charti, Chartie, Chartil; ſiehe Erndewagen.
Chartreux Katzengrau; ſiehe unter Grau.
Charvi, ſiehe Zuckerwurzel.
Chas, ſiehe Bleiwurf. Kleiſter. (Leinweber-)
Chaſeret, ſiehe Käſeform. Käſehorde.
Chaſſe, ſiehe Flucht. Hammer. (Treib-) Jagd. Lade bey den Webern. Meiſſel. (Setz-)
Chaſſe-boſſe, ſiehe Weiderich.
Chaſſe-clou, ſiehe Durchſchlag.
Chaſſe-couſin, ſiehe Krätzer.
Chaſſe-fleurée, ſiehe Schaumbret.
Chaſſelas, Gutedel, eine Traubengattung; ſiehe unter Weinſtock.
Chaſſe marée, ſiehe Fiſchkaſten zu Seefiſchen.
Chaſſe mouches, ſiehe Fliegennetz. Fliegenwedel.
Chaſſe-poignée, der Grifftriebel; ſ. unter Degengriff.
Chaſſe-pointe, ſiehe Hammer. (Niet-)
Chaſſe-pommeau, der Knopftriebel; ſ. unter Degenknopf.
Chaſſe-rage, ſiehe Pfefferkraut.
Chaſſe-rivet, ſiehe Schelleiſen.
Chaſſery, (*Poire de*) Jagdbirn; ſ. Th. V, S. 468.

Chaſ-

Chaſſete, ſiehe **Kaſten** eines Ringes.
Chaſſeur, ſiehe **Jäger**.
Chaſſis, ſiehe Vorfenſter, unter **Fenſter**. **Gattter** bey den Mahlern. **Karren**. Eine Art Geheimſchreiberey, unter **Schreiben**. **Rahm**.

In den Kattunfabriken, findet man neben dem Drucktiſche, auf einer Bank, ein Gefäß mit Farben, und ein ſo genanntes **Chaſſis**. Letzteres enthält zwey hölzerne Gefäße, wovon das kleinere in dem größern ſteht. Auf den Boden des äuſſerſten Gefäßes, welches man Back nennet, ſchüttet der Kattundrucker Stärke und Abgänge von den Farben, und auf dieſer Pappe von Stärke und Farbenabgängen ſchwimmt das eigentliche Chaſſis, welches alſo kleiner ſeyn muß, als das Back. Das Chaſſis iſt gleichfalls von Holz, hat aber keinen hölzernen, ſondern einen Boden von Leder und abgenutztem Tuche. Das Leder iſt unten, das Tuch aber oben unmittelbar über dem Leder. Abgenutzt muß dieſes Tuch ſeyn, weil auf daſſelbe die Farben aufgetragen werden, die, wenn es rauh wäre, ſich nicht gleichmäßig, ſondern klümperig, verbreiten würden. Das Chaſſis ſchwimmt aber auf vorgedachter Pappe von Stärke und Farben, damit der Boden deſſelben nachgebe, wenn der Drucker mit der Form in die Farbe taucht. Wäre der Boden feſt, ſo würde die Farbe auch in die Zwiſchen-Räume zwiſchen den Figuren der Form eindringen, und der Abdruck würde ſchmutzig ausfallen.

Bey den Kupferſtechern, heißt **Chaſſis** eine Maſchine, wodurch ſich dieſer Künſtler ein gleiches Licht auf ſeine Arbeit verſchafft. Sie beſteht aus einem hölzernen Rahm, welcher ſo groß iſt, daß er die ganze Breite des Fenſters einnimmt, vor welchem ſein Arbeitstiſch ſteht. Auf dieſen Rahm iſt in Oehl getränktes Papier geleimt, welches auſſen durch die in Quadraten aufgeſpannten Bindfäden unterſtützt wird. Durch dieſes Papier wird die Platte des Kupferſte-

chers jederzeit von einem gleichen Tageslichte beleuchtet.

Chaſſoir, Chaſſoire; ſiehe **Treiber.**

Chat, ſiehe **Katze.**

Châtaigne, Châtaignier; ſiehe **Kaſtanie.**

Chateau, ſiehe **Caſtell. Schloß.**

Châtelain, ſiehe **Caſtellan.**

Châtelet, ſiehe Th. VII, S. 716.

Chat-huant, ſ. **Eule.**

Chatière, ſiehe **Katzenloch.**

Chaton, ſiehe **Kaſten** eines Ringes.

Chatoulle, (ſprich Schatulle) **Scatulle**, heißt insgemein eine kleine und wohlverwahrte Kiſte zu Aufbehaltung barer Gelder oder anderer koſtbarer Kleinigkeiten. Insbeſondere aber verſteht man darunter eine Ausgabe-Caſſe, die beſonders zu dem unmittelbaren Gebrauche des Regenten beſtimmt iſt, und woraus nichts ohne ſeine beſondere höchſte Anordnung ausgegeben wird. Die Gelder, welche in dieſe Caſſe eingehen, (die **Chatoull-Gelder**) kommen entweder aus beſondern Chatoullgütern, wovon im folgenden Artikel gehandelt wird, und verſchiedenen zufälligen Einkünften, wohin die Begnadigungs- Conceſſions- Confirmations- Diſpenſations- Chargen- und andere Gelder, ſo aus dem Verkaufe bloßer Titel und Würden, ein und andern Strafen ꝛc. entſtehen, pflegen gerechnet zu werden; oder die zur Chatoulle gewidmete Summe wird von den ordentlichen Einkünften des States monathlich oder vierteljährlich dahin geliefert. Dieſes letztere iſt allemahl für beſſer zu halten. Denn die erſte Art erfordert nicht nur eine beſondere Wirthſchaft, ſondern, wenn die Chatoulle beſondere Einkünfte hat, ſo geht dabey auch öfters viel Menſchliches vor, welches eben mit dem Wohl des States nicht genau überein ſtimmet. Es liegt überhaupt gar viel daran, daß der Chatoulle Gränzen geſetzet werden, was dahin kommen oder nicht kommen, und daraus bezahlet oder

nicht bezahlet werden ſoll; denn ſonſt werden ſchlimme Derangements bey andern Caſſen daraus erfolgen, welche auf dieſe und jene Revenüe gegründet ſind, und woraus gewiſſe Abgaben beſtritten werden ſollen.

Es fehlt nicht an Beyſpielen, daß Chatoulliers, oder Herren ſelbſt, directe oder indirecte, nach der Nothdurft ihrer ſchlechten Wirthſchaft, bey der Chatoulle alles, wo ſie nur was von Geldern, ſo in die Kammern gehörten, finden konnten, wegnahmen, oder um nur Vortheile für die Chatoulle und geheimen Ausgaben des Herren zu machen, die nachtheiligſten Contracte mit reichen Pächtern und ſolchen Leuten eingingen, welche nur Geld fourniren konnten. Jedoch, wie die Einnahme, alſo muß auch die Ausgabe der Chatoulle ihre Schranken haben, welches ebenfalls von denen Regenten oft nicht beobachtet wird, die aus der Chatoulle bald dieſes bald jenes unternehmen, ſo ihnen wirklich nicht dienet, und was ſie doch haben, den andern Caſſen aber nicht abfordern wollen oder können, weil dort alles ſchon ſeine angewieſene Wege hat.

Die Ausgaben, welche aus der Chatoulle beſtritten werden, ſind zwar an den Höfen öfters gar ſehr unterſchieden; jedoch kommen ſie gemeiniglich auf folgende 4 Puncte an: 1) Die Hand- Spiel- und Ergeßungs-Gelder des Regenten und der Perſonen ſeines Hauſes; 2) die Kleider und Juwelen für eben dieſelben; 3) die Almoſen, Mildthätigkeiten, beſondere Belohnungen und Gnadenbezeigungen; und 4) die Auszierung der Hof-Capelle, der Unterhalt der dabey befindlichen Geiſtlichen, die Arzeneyen für den Regenten und ſein Haus, und die Beſoldung der Leibärzte.

Was den erſten Punct betrifft, ſo pflegt allen Perſonen von der Familie des Regenten, und ſogar den Kindern, wenn ſie nur wenige Jahre erreicht haben, eine gewiſſe Summe zu ihren Hand- Spiel- und Ergeßungsgeldern ausgeſeßt zu werden, die ihnen monathlich

oder vierteljährlich ausgezahlet wird, und woraus wieder kleine Chatoullen entſtehen, welche gemeiniglich die Kammerdiener und dergleichen Bedienten unter ihrer Aufſicht haben. Der Regent ſelbſt ſchränket ſich mit ſeinen Hand- und Spielgeldern entweder gleichfalls auf eine gewiſſe Summe monathlich ein, welches ſehr löblich und weiſe gehandelt iſt; oder er nimmt daraus nach ſeinem Belieben und Wohlgefallen, ſo viel als er will, und wie die Ausgaben vorfallen. Wenn der Wirthſchafts-Etat beſtehen ſoll, ſo iſt es unumgänglich nöthig, daß ſich der Regent in ſeinen Hand- und Spielgeldern auf eine gewiſſe Summe monathlich einſchränke. Denn wenn er uneingeſchränkt nimmt, ſo daß die für die Chatoulle beſtimmte Summe erſchöpft iſt, und die Kammer mehr ſchaffen muß: ſo iſt die Folge davon, daß der ganze Wirthſchafts-Etat in Unordnung geräth, und andere nothwendige Ausgaben unterbleiben, oder Schulden gemachet werden müſſen. Der Regent thut bey dieſer Einſchränkung nichts, als was der Eigenſchaft eines jeden vernünftigen Haushalters gemäß iſt. Was die Gemahlinn des Regenten betrifft, ſo hat ſie entweder gleichfalls eine uneingeſchränkte Diſpoſition über die Chatoulle, zumahl wenn ſie ihres Gemahls vollkommene Liebe beſitzt, und an den Regierungsangelegenheiten einigen Antheil hat, oder es iſt ihr eine gewiſſe Summe dazu jährlich ausgeſetzt, welche gemeiniglich durch die Heurathsverträge beſtimmet wird, die dann nicht überſchritten werden darf. Letzteres iſt in verſchiedenem Betrachte rathſamer.

Die **Kleider und Juwelen** machen die zweyte wichtige Nummer in den Ausgaben der Chatoulle aus. Was die Kleider und Wäſche betrifft, ſo gehören ſowohl die zu dem gemeinen Gebrauche, als die Statskleidungen und diejenigen, ſo nur bey beſondern Feyerlichkeiten angezogen werden, zu den Ausgaben der Chatoulle. Man hat zu deren Bewahrung und Reinhaltung die ſo genannten Gardero-

derobe-Bedienten. Von den Juwelen und andern Koſtbarkeiten aber gehören nur diejenigen hieher, die zum beſtändigen Gebrauche beſtimmt ſind. Diejenigen, welche ſehr koſtbar ſind, oder zur Krone oder Familie gehören, ſind ein Theil des Schatzes, und werden aus dieſem beſtritten und daſelbſt verwahret. Mit der Gemahlinn hat es in dieſem Stücke eben die Bewandtniß, wie bey dem vorhergehenden Puncte erinnert worden iſt. Es läßt ſich übrigens in dieſen Dingen keine Regel ſetzen. Es kommt hierbey auf die Wohlanſtändigkeit und die hohe Würde des Regenten an. Jedoch fängt man nunmehr von ſelbſt an, den Grundſatz anzunehmen, daß der Stand des Regenten dergeſtalt erhaben iſt, daß er dieſes äuſſerlichen Schimmers, wenigſtens täglich, gar nicht bedarf.

Die Almoſen und Mildthätigkeiten des Regenten, wie auch die beſondern Belohnungen und Gnadenbezeigungen, die der Regent gewiſſen Perſonen durch Geſchenke erweiſet, werden ebenfalls aus der Chatoulle beſtritten, wie auch öfters viele Penſionen, beſonders für arme Officierwittwen. Wenn dergleichen Mildthätigkeiten, Belohnungen und Gnadenbezeigungen durch Erlaſſe aus den ſchuldigen Abgaben beſtritten werden: ſo verurſachet ſolches allemahl eine große und nachtheilige Unordnung in dem Kammer-Etat, wo man auf dergleichen Einkünfte bereits ſeine Rechnung gemacht hat. Wollte ein Regent jedoch dieſen Weg erwählen: ſo wird es allemahl gut ſeyn, wenn er aus der Chatoulle ſo viel bar bezahlen läßt, als die Abgaben, welche man jemanden ſchenken will, betragen, um damit letztere entrichten und abführen zu können. Auf dieſe Art entſteht kein Ausfall im Kammer-Etat.

Die Auszierung der Hofcapelle, der Gehalt für die Geiſtlichen, der Aufwand für die Medicin, zu der Geſundheit des Regenten und ſeines Hauſes, und die Beſoldung der Leibärzte, ſind gleichfalls eine wichtige Ausgabe der Chatoulle. Man ſetzt gemeiniglich zu einer

ner jeden dieſer Ausgaben etwas Gewiſſes aus. An verſchiedenen Höfen gehören auch die Koſten der auswärtigen Correſpondenz, beſonders der geheimen, unter die Ausgaben der Chatoulle. Allein öfters wird auch darauf eine gewiſſe Summe ausgeworfen, die aus der Kammer an den Cabinetsſecretär bezahlet wird. In großen Staten aber gehört dieſe Sache unter den Aufwand der Statskanzelley oder des Cabinets, wozu eine beträchtliche Summe erfordert wird.

Ueber die Chatoulle iſt ein beſonderer Rendant oder **Chatoullier** beſtellet, welcher gemeiniglich den Titel eines Raths, geheimen Secretärs, oder geheimen Kämmeriers, hat. Es iſt dieſes ein ſehr gefährlicher Poſten. Sein Amt beſteht zwar eigentlich darin, daß er die in ſeine Caſſe ein- und wieder herausgehenden Gelder richtig und treu berechne, ſonſt aber kommt ihm ſo wenig, wie einem andern Rentmeiſter, zu, über die Einnahme und Ausgabe zu urtheilen, oder darin zu rathen. Weil er aber doch am nächſten mit dem Regenten umgehet, oft auch deſſen beſonderes Vertrauen genießt, und Gelegenheit hat, ſich in die Sachen weiter, als in die bloße, ſchon von andern regulirte, Einnahme und Ausgabe, einzumengen, auch öfters wirklich von dem Regenten darein gezogen, und zu mehrern gebraucht und autoriſiret wird: ſo kann ein ſolcher Mann in die gefährlichſten Umſtände gerathen, zumahl wenn er allein etwas nach ſeinen Einſichten dabey einrichtet, oder die Gnade des Herrn mißbrauchet, und ſich einfallen läßt, einen kleinen oder großen Premierminiſter abzugeben; inſonderheit aber, wenn er vermittelſt der Chatoulle den Eigennutz vieler Leute entweder kitzelt oder verletzet. Dieſes alles gibt öfters in dem Zuſtande eines ſolchen Bedienten bey dem Leben des Regenten, oder doch nach deſſen Tode, zu vielen ſchlimmen Folgen Anlaß, ſonderlich, da es dergleichen Bedienten bey allen wahren und falſchen Gönnern und Freunden, die ihnen die Gnade des Herrn ver-

verſchaffet hat, ſelten auch an vielem recht bittern heimlichen Haß fehlet.

Will ein Chatoullier als ein kluger und vernünftiger Mann handeln, und ſich bey ſeinem Amte vor aller Verantwortung ſicher ſtellen: ſo wird er in ſeinen Geſchäften ausnehmend vorſichtig ſeyn, und ſich in keine Dinge miſchen, die nicht in ſein Amt einſchlagen, ſondern ſich davon, ſo viel nur möglich iſt, entfernen. Er wird ſich vor allen Cabalen und Intriguen, die ſo oft bey Hofe ſowohl, als bey den Collegiis, vorgehen, ſorgfältig hüten und daran keinen Antheil nehmen. Weil er lediglich und unmittelbar von dem Willen des Regenten abhängt, wird er dahin ſehen, daß er deſſen klaren, unverdächtigen und unerſchlichenen Willen, ſowohl ihm ſelbſt, als Andern, in allem, was er gethan hat, allezeit, und zwar ſo vorlegen könne, daß dagegen kein Unterſchleif oder Mißbrauch der Gnade, oder ſonſt ſo etwas von Gefährde, mit Grunde aufgebracht werden könne. Er wird alſo nichts im Großen und Kleinen thun, dazu er nicht entweder durch generale und beſtändige ſchriftliche, vom Regenten unterzeichnete, Verordnung ein für alle Mahl befehligt worden, oder dergleichen ſpeciale Ordre bekommen hat. Ein beſtändiges Anfrage und Reſolutionsprotokoll, welches der Chatoullier führt, der Regent aber bey jedem Punct ſigniret, iſt bey ſo vielen beſondern Vorfallenheiten, darin man doch immer ſicher gehen ſoll, eines der bequemſten Mittel für den Herrn und Diener. Denn die Regenten geben nicht immer ſchriftliche Ordres, ſondern befehlen das meiſte mündlich, geſchwinde, und wie es vorfällt; oder es geſchieht ſolches durch einen Cavallier, Kammerdiener, Pagen, Lackey, u. d. gl. Der Befehl muß daher erſt, ſeinen Umſtänden nach, protokolliret, und bey oder vor der Vollſtreckung das Protokoll vom Regenten ſignirt ſeyn. Der Chatoullier muß ſonderlich nichts, ohne Specialbefehl vom Herrn, an Andere, und ohne richtige Quitung von dieſen, und was an den Herrn ſelbſt bezahlt wird, ohne Bekenntniß von Dieſem im gedachten Protokoll, bezahlen. Hierauf muß ſich auch ſein zu führendes Manual der Ausgabe, wie auf die andern Verordnungen, ſonderlich aber auf den vom Regenten approbirten Einnahme-Etat der Chatoulle, die Einnahmerechnung, und endlich auf einen gleichen Etat der ſchon ordinär aus der Chatoulle zu verrichtenden Ausgabe, gründen. Mit dem Manual muß das gleichfalls zu haltende, auf alle Tage zu ſchließende Caſſenbuch, worin auf einer Seite die Einnahme, auf der andern die Ausgabe, und unten der Caſſenbeſtand, zu ſehen ſind, überein ſtimmen,

mit

mit ſelbigem aber die Caſſe immer wirklich überein kommen. Weil endlich der Chatoullier eigentlich keinem, als dem Regenten, die Rechnung ablegen und juſtificiren kann, wozu zuweilen beſondere Commiſſarien verordnet werden: ſo muß der Chatoullier die Vorſicht dabey gebrauchen, daß er ſich ſeine Rechnung von Monath zu Monath abnehmen, und von dem Regenten, nach vorhergehender Unterſuchung, durch deſſen Unterſchrift genehmigen, und ſich bis dahin von aller fernern Berechnung liberiren laſſe. Wiewohl es öfters ſehr ſchwer fällt, zu dieſen Bedeckungen zu gelangen, ſonderlich bey Regenten, die viel zu thun haben, mit Lebhaftigkeit denken, und ſonſt Verhinderung, oder auch zu dergleichen Beſchäftigungen kein Belieben haben; oft aber verhindert es auch der ſchnelle Tod des Regenten, alles ſo einzurichten und immer richtig zu ſeyn. Ordnung, Treue und Redlichkeit müſſen, wie bey allen Rendanten überhaupt, alſo auch bey einem Chatoullier, die vornehmſten Stützen ſeyn, worauf derſelbe ſich wieder alle Gefahr und Verantwortung verlaſſen kann.

Chatoullgüter, Patrimonialgüter, oder **Landesfürſtliche Privatgüter,** ſind diejenigen Güter, welche der Regent als eine andere Privatperſonen beſitzet, und durch Erbſchaft, Kauf und andere unter Privatperſonen zu Erwerbung des Eigenthumes gewöhnliche Wege, erlanget hat, und daher dieſelben ordentlicher Weiſe nicht von der Kammer, ſondern von einem beſondern dazu verordneten Chatoullen- oder Hofkammer-Amte, oder wie ſonſt der willkürliche Titel lautet, verwalten läßt.

Es gibt aber doch auch eigentliche Kammer- und Domänen-Güter, ſo Chatoullgüter heißen, wenn nähmlich ihre Einkünfte zu der Chatoulle oder den Handgeldern des Regenten beſonders und vor andern gewidmet ſind. Selbige werden auch, wie andere Kammergüter, bey der Kammer adminiſtriret, und nur die Revenüen davon in die Chatoulle geliefert. Sie haben alſo mit den Geſchlechts Erb-Familien- Patrimonial- oder eigentlichen Chatoull-Gütern des Regenten keine Gemeinſchaft.

Ehedem pflegten die Chatoullgüter oft auch bey der Kammer adminiſtriret zu werden, wodurch ſie mit der Zeit wirkliche Kammergüter geworden ſind, weil nachher aus dieſer Adminiſtration die Vermuthung entſtanden iſt, daß ſie entweder die Qualität eines Kammergutes urſprünglich gehabt hätten, oder doch den Kammergütern incorporiret worden wären.

Ein Regent kann dieſe Güter ſelbſt und an ſich, wie die Einkünfte, bloß zu ſeinem Privatnutzen, und nach der Weiſe eines Privatgliedes des States, wie eine andere Privatperſon, anwenden, und iſt nicht verbunden, ſolche eben zum gemeinen Beſten des States unmittelbar, oder zur Unterhaltung ſeines Standes, auſſer in Fällen der äuſſerſten Noth, wo jede Privatperſon ihr Vermögen aufopfern muß, zu widmen. Ja, er iſt auch davon ſonſt zu den Einkünften des Fürſten und States, nach ihrem Unterſchied, ordentlich und auſſerordentlich zu contribuiren ſchuldig.

Dem Regenten ſteht an dieſen Gütern nicht nur der Beſitz und Genießbrauch, ſondern auch das unumſchränkte Eigenthum und die freye Diſpoſition zu. Er kann ſie daher rechtsbeſtändig an Unterthanen und Auswärtige ſo weit veräuſſern, ſo weit nicht etwann ein Lehnsnexus, oder Familienverträge, darauf gelegte Fideicommiſſe, u. d. gl. hierbey eine mehrere oder wenigere Einſchränkung, wie bey verſchiedenen fürſtlichen Häuſern und bey andern Privatgütern geſchieht, machen. Es kommt auch auf des Regenten Willen an, ob er ſie durch eine Incorporation zu ordentlichen Kammergütern machen, und ſie zur Unterhaltung ſeiner und ſeiner Nachfolger Hoheit, oder zum Beſten des States, widmen wolle; wo denn aus ſolchen Patrimonialgütern, Domänen- oder Kammer-Güter werden, und ihre vorige Eigenſchaft verlieren.

Die Chatoull- oder Patrimonial-Güter können theils in eigentlichen Landgütern, ihren weſentlichen und zufälligen Pertinenzien, theils in Städten, Flecken, Forſten, Fiſchereyen, Mühlen und andern Werken, oder mit Gütern verbundenen nutzbaren und niedern Regalien, wie auch andern nutzbaren Privatrechten, beſtehen. Und weil ſolche Güter der Regent beſitzt, und dieſer der mehr oder weniger unumſchränkte Geſetzgeber und Fons juris in ſeinem Lande iſt: ſo iſt es gar kein Wun-

Wunder, daß er dieſe Güter oder auch ihre Einkünfte, auf vielerley Weiſe mit allerley Präeminentien, Rechten, Privilegien und Vorzügen verſehen könne, als wenn es Kammergüter wären. Wer wollte dieſes auch in regula einem Regenten bey ſeinen eigenthümlichen Gütern verwehren, da er ſolche Rechte doch den Gütern der Unterthanen beylegen kann, wenn nicht etwas beſonderes in der Stats- und Landesverfaſſung ſolches verhindert. Um dieſe Privilegia muß man ſich in einem State beſonders bekümmern. Denn, da die Revenüen des Landes-Herrn von Domänen und Regalien z. E. allerhand Vorzüge wegen ihrer Schulden in Concurſu creditorum genießen: ſo werden die Revenüen von fürſtlichen Privat-Gütern und ihre Activa oft mit dieſen Vorzügen ebenfalls verſehen. Man pflegt zwar hierbey die Erinnerung zu machen, daß die Verbindung ſolcher Vorzüge und Rechte ohne Eintrag der Privatrechte anderer Privatleute geſchehen müſſe, wenn ſie nach der Gerechtigkeit, als der Seele aller Handlungen eines Regenten, die er auch als ein Privatus, oder als ein Regent vornimmt, eingerichtet ſeyn ſoll. Allein, es iſt dieſes ein offenbarer Wiederſpruch; denn wenn ſolche Güter z. E. das Vorgangsrecht in Concurſen haben ſollten, ſo iſt ja ſolches, ohne andern Privatperſonen an ihren Rechten Eintrag zu thun, nicht möglich.

Hn. Bergius Policey- und Cameral-Magazin, Th. II, S. 82. fgg. v. Juſti Cameralwiſſenſchaft, Th. II, §. 76.

Es haben Einige die Chatoullgüter als überflüſſig, und als ſolche, die dem State mehr nachtheilig als nützlich wären, angeſehen. Allein, die Gedanken dieſer Wiedriggeſinnten ſind nicht ſowohl in der Sache, als vielmehr in dem Wege, dergleichen Chatoullgüter zu erlangen, gegründet. Ein Fürſt iſt zugleich ein Mitglied der bürgerlichen Geſellſchaften, und er hat, wie oben gezeigt worden, verſchiedene Ausgaben, die nicht von ihm, als einem Fürſten, erfordert werden. Woher ſoll

nun

nun der Fürſt die Gelder, zu Beſtreitung dieſer Ausgaben, nehmen? Entweder von den fürſtlichen Einkünften, oder von den Chatoullgütern. Soll das erſte geſchehen, ſo muß er dieſe von dem Reichthume des States und der Unterthanen nehmen. Iſt der andere Fall möglich, ſo können die Unterthanen und der Stat mit dieſen Abgaben verſchonet werden. Dies iſt beyden nützlich, weil es die Ausgaben vermindert, und alſo den Reichthum erhält und nach Beſchaffenheit der Umſtände vermehrt. Iſt es demnach möglich, daß ein Fürſt, ohne Nachtheil des States und der Unterthanen, Chatoull-Güter erlangen könne, ſo iſt die Erlangung von dieſen dem State und den Unterthanen nützlich.

Unter diejenigen Mittel, welche insgemein zur Erreichung dieſer Abſicht vorgeſchlagen werden, gehört zuvörderſt die **Ankaufung liegender Güter von dem, was von den jährlichen fürſtlichen Einkünften erſparet wird.** Allein, es iſt 1) nicht allemahl der Statsklugheit gemäß, wenn man einem Fürſten den Rath gibt, liegende Güter als Chatoullgüter anzukaufen. Denn, es kann dieſes leicht ein Mittel werden, die jährlichen Einkünfte der Unterthanen, und die jährlichen fürſtlichen Einkünfte, zu ſchwächen. Es iſt auch 2) nicht allemahl der Stasklugheit gemäß, wenn man dafür ſorget, daß von den jährlichen fürſtlichen Einkünften etwas erſparet werde; denn dieſes kann leicht ein Mittel werden, die Erhaltung und Erweiterung des Capitals von den fürſtlichen Einkünften zu verhindern, indem es nicht nur die Nahrung der Unterthanen ſchwächet, ſondern auch eine Urſache von dem Mangel der Polizey-Anſtalten wird, welche der Flor des States nothwendig erfordert.

Der Theil, den man von den fürſtlichen Einkünften jährlich erſparet, iſt in der That als ein Theil der fürſtlichen Einkünfte, welcher auſſer dem Lande verzehret wird, anzuſehen.

Ein anderes Mittel, welches zu dieſer Abſicht insgemein vorgeſchlagen wird, geht auf die **Gewerke und**

Fabri-

Fabriken. Man gibt dem Fürſten den Rath, dergleichen anzulegen, und aus demjenigen, was damit gewonnen wird, ein Capital zu machen, was alsdann ein Chatoullgut iſt. Der Vorſchlag iſt reitzend, allein der Erfolg iſt nicht allemahl nach Wunſch. Wie viele Fürſten ſind in der Welt, die hierdurch ihre Abſicht erreicht haben? Viele haben durch dieſen Weg ihre Chatoullgüter merklich vermindert. Der Unterthan ſieht dieſe Dinge als Mittel an, ſich reichlich zu ernähren, und ſeine Güter nutzbarer zu machen. Er gibt einen Theil von ſeinem Fleiße alsdann dem State mit Vergnügen. Was folget, wenn wir dasjenige entwickeln, was in dieſen Gedanken verborgen liegt? Gewerke und Fabriken, die ein Fürſt anleget, werden nicht leicht den Flor des Handels befördern, wofern dieſe auch nur in einigen Stücken einige Hinderniſſe in den Nahrungsgeſchäften der Unterthanen ſetzen ſollten.

Wir wollen es verſuchen, ob wir einige Quellen entdecken können, **aus welchen anſehnliche Chatoullgüter eines Fürſten nicht zum Schaden, ſondern zum Nutzen des States und der Unterthanen, entſpringen.**

Die erſte Quelle ſind **Gewerke, die Gold und Silber ohne Handel bringen.** Daß dieſes Mittel ſeyn können, einem Fürſten Geld zu erwerben, erhellet aus dem Begriffe des Geldes. Daß hierdurch die Nahrungsgeſchäfte der Unterthanen nicht geſchwächet, ſondern vielmehr erhalten und erweitert werden, iſt aus folgenden Stücken klar: 1) Können ſie Mittel werden, einige, die an dieſen Gewerken arbeiten, im State zu ernähren, und dieß befördert den Reichthum der Unterthanen und des States. 2) Da dieſe Gewerke Gold und Silber ohne Handel bringen, ſo können ſie die Handlung im State nicht ſchwächen, folglich auch nicht die Nahrungsgeſchäfte der Unterthanen. 3) Dieſe Gewerke bringen Gold und Silber, folglich Geld. Daher ſind ſie Mittel, Capitalien ins Land zu bringen, und darum auch Mittel,

das Nahrungsgeſchäft der Unterthanen zu erhalten und zu erweitern.

In dieſe Claſſe gehören: 1) die Gold- und Silber-Scheidung, welche Hr. Baron v. Schröder in ſeiner Fürſtl. Schatz- und Renkammer, Cap. 66, dem Fürſten angerathen hat. Hierunter iſt aber die eigentliche Scheidung zu verſtehen, welche von dem ſo genannten Goldmachen merklich unterſchieden iſt.

2) Die Bergwerke. Dieſe können einem Fürſten auf eine dreyfache Art nutzbar werden; a) indem ſie viele Menſchen in einem State ernähren; b) indem er überhaupt einen gewiſſen Theil der Ausbeute bekommt; c) indem er von ſeinem Gelde einige Theile mit anbauet. Die beyden erſten Gründe geben fürſtliche, und der letzte gibt eigenthümliche Einkünfte; daher iſt nur dieſer als ein Mittel zur Erlangung der Chatoullgüter anzuſehen.

3) Es iſt einem State nützlich, wenn er alle Acciſe, die von denen, die an den Bergwerken arbeiten, dem State zufällt, dem Fürſten als Chatoullgüter verwilliget. Es iſt eine ausgemachte Wahrheit, daß alle Bergwerke, wenn ſie gleich keine Ausbeute geben, dennoch dem State nützlich ſind, weil ſie zu nicht geringem Vortheil des Landes eine große Menge Leute erhalten. Aber auch dieſe Furcht, daß ſie keine Ausbeute geben, hält die Unterthanen zurück, den Anbau zu beſorgen. Verwilliget der Stat die zuvor beſtimmte Acciſe dem Fürſten als ein Chatoullgut, ſo wird dieſer, wenn er mit ſeinem Gelde den Anbau der Bergwerke beſorget, Vortheile gewinnen, wenn ſie gleich keine Ausbeute geben.

4) Ferner gehören in dieſe Claſſe alle Gewerke und Fabriken, welche nur durch die Handlung Geld einbringen, und von den Unterthanen mit Vortheil nicht angeleget werden können, aber doch die Nahrungsgeſchäfte der Unterthanen zu erhalten und zu erweitern vermögend ſind. Dahin gehören z. E. die Salpeterſiedereyen und Porzellanfabriken.

Hrn. G. R. Darjes erſte Gründe der Cameralwiſſenſchaften, Jena 1756, gr. 8. S. 556, fgg.

Chatoyante, ſiehe Katzenauge.

Châtrer, Caſtrieren; ſiehe Verſchneiden.

Chauche-branche, ſiehe Ziegenſauger.

Chauchière, ſiehe Kalk-Ofen.

Chaude, ſiehe Glühe.

Chauderet, ſiehe Hautform.
Chaudière, ſiehe Keſſel.
Chaudronnier, Chauderonnier; ſiehe Kupferſchmid.
Chauffage, ſiehe Feuerung.
Chauffage (Bois de) ſiehe Holz. (Brenn=)
Chauffe chemiſe, ſiehe Hemd=Korb.
Chauffe-lit, ſiehe Bett=Wärmer.
Chauffe-pied, ſiehe Fuß=Wärmer.
Chaufferette, ſiehe Feuer=Gieke.
Chaufour, ſiehe Kalk=Ofen.
Chauler, ſiehe Einkalken.
Chaume, ſiehe Stoppel. Stoppelfeld.
Chaumette, ſiehe Stoppel=Senſe.
Chaumière, Chaumine; ſiehe Stroh=Hütte.
Chaumontel, eine Birnenſorte; ſ. Th. V, S. 469.

Chavonis, iſt eine Gattung Mouſſeline oder Neſſeltuch von Bengala, ſo eine Art von **Tarnatana** iſt. Siehe dieſes Wort.

Sie hat ihren Nahmen von demjenigen bekommen, der dergleichen Sorte am erſten machen laſſen. Es war der Herr von Chavonne, ein franzöſiſcher Edelmann, Obriſter von der Infanterie im Dienſte der Generalſtaten der vereinigten Niederlande, und nachher um das J. 1714. Gouverneur auf dem Vorgebirge der guten Hoffnung, welcher einige Zeit darauf befahl, daß man ihm dergleichen Neſſeltuch machen ſollte, dem man ſeither beſtändig ſeinen Nahmen gegeben hat.

Chauſſee, Fr. Chauſſée, nennet man überhaupt jeden gepflaſterten oder ungepflaſterten Weg, welcher erhabener angelegt iſt, als das neben ihm liegende Feld, und zu beyden Seiten mit Gräben, wie auch mit Unterſtützungen von Mauerwerk oder andrer Arbeit umgeben iſt; ein (mit aufgeworfener Erde gemachter) erhabener Weg, der über einen Teich oder Moraſt ꝛc. führt; oder auch ein Damm oder Deich, das Austreten eines Baches, Fluſſes ꝛc. zu verhindern. Siehe **Damm. Deich.**

Inſonderheit nennet man **Chauſſee**, Fr. Chauſſée de pavé, den etwas erhabenern und gleichſam gewölbten

Raum in der Mitte eines Steinpflaſters, zwiſchen den zwo abſchüſſigern Seiten deſſelben.

Auch nennet man heut zu Tage Chauſſee, jeden, mehr oder weniger nach Art der alten Heerſtraßen der Römer angelegten, mit kleingemachten Steinen bepflaſterten, in der Mitte etwas erhabenern, und an den beyden Seiten unmerklich abſchüſſigen Weg. Siehe Straße. (Land=)

Chauſſement, Chauſſure, ſiehe Fußwerk.

Chauſſes, ſiehe Hoſe.

Chauſſe-trape, L. Calcitrapa; ſiehe Diſtel. (Stern=)

Chauſſe-trape, ſ. Fuchseiſen. Fußangel. Wolfsfalle.

Chauſſé trop haut, (*Le cheval eſt*) ſiehe unter Balzane.

Chauſſure, ſiehe Fußwerk.

Chauve-ſouris, ſiehe Fledermaus.

Chaux, ſiehe Kalk.

Chaya, Chaye, eine im Königreiche Golconda wachſende Pflanze, aus deren Wurzel die ſchöne dauerhafte rothe Farbe gezogen wird, die man an den oſtindiſchen gemahlten und gedruckten Zeugen bewundert. Siehe unter Zitz.

Chaye, Chai, oder Schai, iſt die kleinſte Silbermünze, die in Perſien gepräget wird, und daſelbſt gangbar iſt; von ungefähr 12 Sols am Werth.

Chebek, ſiehe Schebecke.

Checao=Käſe, ſiehe Th. XI, S. 326.

Cheda, eine zinnerne Münze, die im Königreiche gleiches Nahmens, ſo in Oſt=Indien, in der Nachbarſchaft von des großen Mogols Staten gelegen iſt, gepräget wird und gangbar iſt.

Es gibt zweyerley Sorten Cheda; eine von achteckiger, und die andere von runder Figur. Der achteckige wiegt 1½ Unzen, und paſſiret im Lande für 2 franzöſiſche Sols, ob ſie wohl, wenn man das Pfund Zinn zu 14 Sols ſchätzet, nicht leicht über 1 Sol 3 Den. gelten ſollte. Der runde Cheda gilt nur 4 Deniers. Man gibt 80 Coris oder maldiviſche Muſchel=Schalen für einen von dieſen Chedas.

Chef, Levain de chef; ſiehe Grundſauer.

Chef d'oeuvre, ſiehe Meiſterſtück.

Chegos, iſt der Nahme eines gewiſſen Perlengewichtes der Portugieſen in Oſt-Indien. 4 Chegos machen 1 Karat.

Cheiranthus, ſiehe **Levcoje**.

Chekao, eine Art Steine, die bey den Chineſern mit in die Compoſition des Porzellanes kommt, und aus Amiant-ähnlichen Fäden zuſammen geſetzt iſt. Sie löſet ſich im Salpetergeiſt unter einem Aufbrauſen auf, und durch Calciniren verwandelt ſie ſich in einen Gyps.

Chelæ cancrorum, Krebsſcheeren; ſiehe unter **Krebs**.

Chelidonia paluſtris, ſiehe **Dotterblume**.

Chelidonium, ſiehe **Schellkraut**.

Chelinguen, ſind große flache Bothe mit hohen Seiten-Bretern, welche man auch wohl Dinguen nennet, und deren man ſich zu Pondichery, an der Küſte von Coromandel, bedienet. Dieſe Bothe ſind aus dünnen Bretern gemacht, welche bloß mit Stricken an einander gebunden, und die Fugen nicht einmahl mit Theer, Leim, ꝛc. verſtopft werden; daher das Waſſer auf allen Seiten und in ſolcher Menge durchdringt, daß die Reiſenden alle Augenblicke in Gefahr ſtehen, zu ertrinken. Dieſe Bothe ſind ſo unſicher, daß beſtändig zween Mann zu thun haben, das Waſſer mit groſſen ledernen Eimern auszuſchöpfen; ein andrer regiert das Steuer-Ruder, und ſechs haben mit Rudern zu thun.

Die Engländer nennen dieſe Bothe Muſſoolaen, bedienen ſich ihrer zu Madras, und behaupten, daß man ſich wegen des ſtarken Stoßes des Waſſers an der ganzen Küſte von Coromandel keiner andern Bothe bedienen könne.

Chellas, **Chelles**, **Chilas**, oder **Chillas**, heißt eine Art gewürfelte bunte Baumwollenzeuge, welche aus Oſt-Indien, und inſonderheit aus Surate, kommen. Das Stück hält 13 bis 14 Ellen in der Länge, und $\frac{3}{4}$ in der Breite. Auf der Küſte von Coromandel fabriciret man dergleichen von verſchiedener Sorte, die alle würfelicht gemahlt ſind. Man bedienet ſich ihrer in Europa nicht ſonderlich; daher ihrer auch wenige heraus kommen. Ihr größter Gebrauch

brauch in Indien iſt, daß man Pagnas für die Sclaven-Mädchen daraus machet, welches eine Art Kleidung iſt, die ſie vom Gürtel bis auf die Füße bedecket. Die Holländer bedienen ſich ihrer auch in Indien durchgehends anſtatt der Unterhoſen, wegen des Schweißes, und wechſeln der Reinlichkeit halben zum öftern damit ab.

Es gibt Gattungen von Chelles, die man auch Kattequis, oder würfelichte Pagnes nennet. Siehe **Kattequi.**

Chema, ein Maß, welches bey den Atheniensern 2 bis 3 Quent, bey den Römern aber $1\frac{1}{2}$ Pfund betrug.

Chemie, Chimie, oder **Chymie**, iſt diejenige Wiſſenſchaft, welche zum Gegenſtande hat, die Natur und Eigenſchaften aller Körper durch ihre Zerſetzungen und Verbindungen zu erkennen. Ich betrachte dieſelbe hier bloß, in ſofern ſie eine Hülfswiſſenſchaft bey der Oekonomie iſt.

Die Chemie macht uns nicht nur die Natur und Eigenſchaften der Körper bekannt, ſondern lehret auch die rechte Bearbeitung der Körper, um ſie in der Welt brauchbar zu machen. Gleichwie die Naturkenntniß dem unterſuchenden und mit Verſuchen beſchäftigten Land-Manne zu einer Kenntniß der Körper nach ihrem äuſſern Anſehen, Beſchaffenheit und Structur verhilft: ſo eignet ſich die Chemie deſſen Vertrauen mit nicht wenigern Rechte zu, wenn er ſich unterrichten will, woraus die Körper, welche der Gegenſtand ſeiner Unterſuchungen ſind, beſtehen, und was für Wirkungen und Veränderungen aus verſchiedenen Vermiſchungen und durch die Kunſt gelenkten Unternehmungen, um die eigenen Geſetze der Natur und die Verhältniſſe ausfündig zu machen, erfolgen. Es iſt bekannt, daß die Wiſſenſchaft vieler wirthſchaftlichen Verrichtungen in Häuſern, als: die Bereitung ſo mannigfaltiger Speiſen, das Bierbrauen, Wein-Bereiten, Branntweinbrennen, der Gebrauch und die Verfertigung allerley zum Brennen und Leuchten gehörigen Sachen, u. ſ. w. entweder auf chemiſchen Grund-Sätzen beruhen, oder auch mit chemiſchen Arbeiten

völlig überein kommen; daher ſie von derſelben Licht erhalten, oder aus der vorſichtigen Anwendung derſelben Erläuterungen, Zuwachs und Verbeſſerungen zu erwarten haben. Es iſt auch unläugbar, daß gewiſſe Künſte und Handwerke ganz und gar auf dieſer Wiſſenſchaft beruhen, und von derſelben Dienſte und Handreichung erfordern, worunter das Glasmachen, Thonarbeiten, Porzellanbereitungen, das Erz- und Metall-Schmelzen, die Färber- und Mahlerkunſt, Gärbereyen, Salz- Zucker- und Seifenſiedereyen, das Vergolden, Verſilbern und Verzinnen, das Löthen und Krätzſchmelzen, Loh- und Weißgärben ꝛc. gehören. Eben ſo erweislich iſt auch die Nothwendigkeit dieſer Wiſſenſchaft zur Anſtellung landwirthſchaftlicher Unterſuchungen. Denn, es iſt unſtreitig, daß, wenn wir von der Nahrung und der Beförderung des Wachsthumes der Pflanzen deutliche Begriffe haben wollen; wenn die verſchiedenen Eigenſchaften unterſchiedener Erdarten gehörig unterſuchet werden ſollen; wnen man dienliche Materien, dem Erdreiche den Verluſt, welchen es durch jährliche Hervorbringung der Gewächſe gehabt hat, zu erſetzen finden will; wenn man, nach der verſchiedenen Natur des Erdreiches, mit allerley Düngungsarten und andern Verbeſſerungen vorſichtig umzugehen im Stande ſeyn will, ſo daß es demſelben zu einer anhaltenden und ſichern Unterſtützung gereiche; wenn man gewiſſe Regeln ausfündig machen will, wie die Dünger vorſichtig zu bewahren, vortheilhaft zu vermehren, ſchnell zur Verfaulung und zu rechter Zeit unterzubringen; wenn der Grund und Vortheil von der Trocknung und unſchädlichen Erhaltung des Getreides gezeiget werden ſoll; wenn die Krankheiten gewiſſer Aecker und Wieſen, als: Säure, eine ſehr kalte und brennende Natur, u.ſ.w. erkannt, gehoben und verhütet werden ſollen; und wenn endlich in mehr ähnlichen Umſtänden eine deutliche und gründliche Kenntniß erhalten, und darnach mit Nutzen Unterſuchungen und Verſuche vorgenommen werden ſollen:

len: ſo werden unläugbar von dieſer Wiſſenſchaft Hülfe und Unterſtützung erfordert.

Die Chymie ein Vorbild der Oekonomie; Auszug aus einer d. 10 May 1758 von Heinr. Fr. Delius gehaltenen lat. Rede, ſt. im 21 St. der Fränk. Samml. Nürnb. 1758, 8. S. 195—209.

Diſſ. om Chemiens tillämpning til ylle manufacturers förbättring, Præſ. D. GADD. Reſp. *Leiſten*, Abo, 1765.

Gottfr. Aug. Hoffmanns Chymie zum Gebrauch des Haus- Land- und Stadtwirthes, des Künſtlers, Manufacturiers, Fabricantens und Handwerkers; Preisſchrift, welche die in den öconom. Nachr. darauf geſetzte Prämie erhalten hat. Leipz. 1757, 8. 1 A. n. 14 K. T.

Eb. deſſ. chymiſcher Manufacturier und Fabricant, darinnen die Anfangsgründe der Metallurgie und Apothekerwiſſenſchaft, vornemlich aber derer Künſte, Handwerke und Wirthſchaft, wie der Handwerksmann ſolches verſtehen und abfaſſen kann, abgehandelt werden. Mit dazu gehörigen Riſſen. Gotha 1758, 8. 1 A. n. 8 K. T.

Fr. Home Vorſtellung des Ackerbaues nach den Gründen der Chymie, ſt. im 16 Th. der Oecon. Phyſical. Abhandl. Leipz. 1759, 8. S. 782—911.

Abriß einer chymiſch-öconomiſchen Vorleſung, ſt. in Wilh. Otto Struvens patriotiſchen Vorſchlägen und pract. Unterſuch. die Chymie, Medicin und Wirthſchaft betreffend, Baſel 1771, 8. S. 24—48.

Agriculturæ fundamenta chemica. Akerbrukets Chemiſka Grunder. Præſ. JO. GOTTSCH. WALLERIUS, Reſp. *Guſt. Ad. Gyllenborg*, Vpſ. 1761, 4. Schwed. und Lat. 1 A. 17 B.

Ins Deutſche von mir überſ. u. d. T. Hrn. Wallerius chymiſche Grundſätze des Ackerbaues. Berl. 1764, 8. 16 B. ſt. auch im 2 Th. des gemeinnütz. Natur- und Kunſtmagaz. Berl. 1764, 8. S. 577—829.

Franz. überſ. u. d. T. Elemens d'agriculture phyſique & chymique, à Yverdon, 1766.

Chemin, ſiehe Straße. Weg.

Chemine, ſiehe Feuerbock.

Cheminée, ſ. Feuermauer. Kamin. Schornſtein.

Chemiſe, ſiehe Futtermauer. Hemd.

Chemiſe, (*Oeufs en*) ſiehe Eyer. (Verlorne)

Chemiſette, ſiehe Futterhemd.

Chemnitzer Luftwaſſer, ſiehe Luftwaſſer.

Chenaie, Chenaye; ſiehe Eichwald.

Chêne, ſiehe Eiche.

Chêneau, ſiehe Dachrinne.

Chenet, ſiehe Brand-Bock.

Chenevotte, ſiehe **Ageln.**

Chenil, Chenin; ſiehe **Hundsſtall.**

Chenille, ſiehe **Raupe.**

Chenille, (*) (ſprich **Schenillie**) nennet man eine Art Agrements, Borten, Schnürchen oder Streifchen von Seide, Schmelzfäden ꝛc. womit Frauenzimmerröcke und Mannsweſten auf eine geſchlängelte Art garniret werden. Es gibt eine Gattung welche ganz zart von Sammet abgeſchnitten, und auf Saiten oder ſubtilen Draht gewunden iſt. Sie haben dieſe Benennung aus dem Franzöſiſchen Chenille, wegen ihres rauchen Anſehens und ihrer Aehnlichkeit mit einer Bärenraupe, bekommen, wie ſie denn wirklich von Einigen auch Räupchen genannt werden. Sie ſind eine Waare der Bortenwirker; wiewohl ſie auch unter die Frauenzimmer=Galanteriearbeit gehören. Vormahls trug das Frauenzimmer im Winter ſchwarze ſeidene mit dergleichen Räupchen entweder halb oder ganz durchſchlungene ſo genannte **Chenillen=Kappen** über den Fontangen. Siehe auch **Blonden.**

Auch hat man unlängſt den Nahmen **Chenille** einer Art von Deſhabillé, oder bequemer und flüchtiger männlichen Oberkleidung gegeben, welche ungefähr den Schnitt und die Länge eines Mäntelrockes nebſt einem Kragen hat, mehrentheils aber aus 4 Blättern beſteht, und mit engen Aermeln verſehen iſt, und der ſich die jungen Stutzer ſonderlich bey frühen Spatziergängen zu bedienen pflegen.

Chenin, ſiehe Chenil.

Chenopodium ambroſioides oder Botrys *Linn.* ſiehe **Traubenkraut.**

Chenopodium Bonus Henricus Linn. Chenopodium folio triangulo *Tourn.* **Feldſpinat, wilder Spinat;** ſiehe unter **Spinat.**

Chenopodium ſcoparia, **Beſenkraut;** ſiehe unter **Senf. (Bauern=)**

Chenu, ſiehe **Eisgrau.**

Che=

(*) Nicht, wie in Ludovici Kaufmannslexicon, und Adelungs Wörterbuch ſtehet, Chenelle.

Cheraſis, ſind Gattungen von goldenen Schaumünzen oder Zahlpfennigen, die in Perſien geprägt werden.

Cheraſis bedeutet in der perſiſchen Sprache edel; und hat man eben dieſen Schauſtücken wegen des edlen Metalles, woraus ſie fabriciret werden, dieſen Nahmen gegeben. Es haben zwar einige Reiſebeſchreiber geglaubt, der Cheraſis wäre eine gangbare Münze; es iſt aber gewiß, daß in Perſien keine goldene Species geſchlagen werden. Siehe auch Tela.

Cherafs ſind banianiſche Geldwechsler, die ſich in Perſien, inſonderheit zu Scamachi am caſpiſchen Meere, niedergelaſſen haben. Sie werden in der Handlung für ſo verſchlagen geſchätzet, daß ſie es ſo gar noch den Juden zuvor thun.

Cherchane, ſiehe unter **Gingang**.

Cherche, ſiehe **Lehr**.

Cherche-fiche, Cherche pointe; ſiehe unter **Durchſchlag**.

Chercolée oder Cherconnée, iſt eine Gattung von Chuquelas, oder indianiſcher Zeuge von Seide und Baumwolle. Der einzige Unterſchied iſt, daß die wahren Chuquelas ganz geſtreift, und unter den Cherconnees einige gewürfelt ſind. Siehe **Chuquelas**.

Chère, ſiehe **Tafel**.

Chère Adame, eine Art Birn; ſiehe Th. V, S. 431.

Cherif, eine ägyptiſche Goldmünze, die auf 6 Livres 17 Sols und 3 Den. franzöſiſcher Münze geſchätzt wird.

Cherimolias, ſiehe unter Annona.

Chermes, Scharlachbeeren; ſiehe **Kermes**.

Cherokeſen, ſiehe **Irokeſen**.

Cherque-molle, eine Art indian. Zeuge von Seide und Baſt.

Cherryderrys, ein halbſeidener Zeug, welcher urſprünglich in England zuerſt gemacht worden iſt, nunmehr aber auch zu Leipzig und anderwärts fabriciret wird. Man hat ihn geſtreift, würfelicht ꝛc.

Cherſydrum, fliegende oder Schießſchlange; ſiehe unter **Schlange**.

Cherubim, ſiehe **Engelskopf**.

Chervi, Chervis; ſiehe **Zuckerwurzel**.

Cheſter Käſe, ſ. unter Käſe.
Cheval, ſ. Pferd.
Cheval-bayard, Chevalet; ſ. Arum.
Cheval marin, ſ. Wallroß.
Chevalement, ſiehe unter Strebebalken.
Chevalet, ſiehe Roſt, beym Zumacher. Rüſtbock. Schabebaum. Staffeley. Stütze, beym Seiler. Vergoldſtaffel. Winne.
Chevalier, ein Waſſervogel; ſ. unter Schnepfe. (Waſſer-)
Chevaliers d'induſtrie, ſ. Induſtrie.
Chevauchée, ſ. Ritt.
Chevecel ſ. Kopfküſſen.
Chevecine, ſ. Halfter.
Chevelure, ſ. Haupthaar.
Cheverſeul ſ. Kopfbret.
Chevet, ſ. Kopfküſſen.
Chevètre, ſ. Hängeeiſen. Halfter. Stichbalken.
Cheveu, ſ. Haar.
Cheveu de Venus, Frauenhaar, Venushaar; ſ. Adianthum.
Cheville, ſ. unter Nagel.
Cheville de charnière, ſ. Charnierſtift.
Cheville ouvrière, ſ. Nagel. (Schloß- oder Schluß-)
Cheville à rivet, Klingbolzen; ſ. unter Bolzen.
Chevilles, Chevillures; ſ. Zinken.
Chevillette, ſ. Dorn, bey den Schlöſſern.
Chevillon, ſ. Docke, bey den Drechslern.
Chevillures, ſ. Chevilles.
Chèvre, ſ. Hebezeug. Sägebock. Ziege.
Chèvrefeuille, ſ. Geisblatt.
Chevrette, das Weibchen des Rehbocks; ſ. unter Rehbock.
Chevreuil, ſ. Rehbock.
Chevreuſe, eine Pfirſichſorte; ſ. unter Pfirſich.
Chevrillard, ein Rehkalb; ſ. unter Reh.
Chevron, ſ. Dach-Sparren.
Chevrons de gazon, ſ. Th. I, S. 502, u. Raſen-Sparren.
Chevrotage, ſ. Ziegengeld.

Chevrotine, ſ. Ziegenſchrot.

Chiaroſcuro, ſ. unter Camajeu.

Chibou-Gummi, amerikaniſches Galipot, Fr. Gomme de Gommier, iſt ein gewiſſes, dem europäiſchen Galipot nicht ungleiches, aber nicht ſo gar ſtinkendes, Harz. Es rinnt in häufiger Menge aus einem großen Baume in den amerikaniſchen Inſeln, welchen man den Gummi-Baum, Fr. Gommier, zu nennen pflegt, weil er eine überaus große Menge Gummi gibt. Sein Holz iſt hart und weiß; das Laub gleichet den Lorbeerblättern, nur daß ſie größer ſind. Seine Blüthen ſind klein und weiß, und ſtehen büſchelweiſe an den Spitzen der Zweige. Die Frucht iſt ſo dick als eine Olive, beynahe dreyeckig und dicht, zuerſt grün und hernach braunroth; ihr Fleiſch iſt mürbe, und ganz voll weißlichen und leimichten Harzes. Es wird uns in Fäßchen zugeführet. Dieſe ſind in große breite Blätter von einem in dem Lande wachſenden großen Baume, Cachibou genannt, eingeſchlagen; daher denn dieſes Gummi ſeinen Nahmen bekommen hat. Die Leute in Amerika, und die Wilden, brauchen dieſe Blätter zu allerley; inſonderheit legen ſie dieſelben in ihre Gewürzkörbe, damit die Luft nicht dazu kommen möge. Bisweilen brennen ſie dieſes Gummi ſtatt des Oehles.

Einige verkaufen dieſes Gummi anſtatt des Gummi Elemi; Andere für das Gummi Anime; noch Andere für Tacamahaca; man muß ſich alſo vor dergleichen Betrug hüten.

Siehe auch Gummi-Baum.

Chiches, Pois chiches, Kicher-Erbſen; ſiehe Kicher.

Chicon, römiſche Lactuken; ſiehe unter Lattich.

Chicorée, ſiehe Cichorien.

Chien, ſiehe Hahn am Schloſſe eines Gewehres. Hund.

Chien de mer, ſiehe Hayfiſch.

Chient dent, ſiehe Quecken.

Chiffer, Fr. Chiffre, die Geheimſchrift; die Art mit verabredeten Characteren oder Zahlen einander geheime Dinge zu ſchreiben.

Ferner nennet man **Chiffer**, einen verzogenen Nahmen; die zierlich in einander gezogenen Anfangsbuchſtaben eines Nahmens; ein Nahme im Zug; ein verſchränkter Nahmenszug, z. E. auf Petſchaften, auf Statswägen ꝛc.

Chiffon, ein ſchlechter Lappe; ſiehe **Hader**.

Chiffonnes, (Branches) ſ. Th. IV, S. 271; u. Th. VI, S. 359.

Chiffre, ſiehe **Chiffer. Ziffer.**

Chigger, ſiehe **Chike**.

Chignon, (ſprich **Schinjong**) Fr. Chignon nennet man, in der Putzkunſt, die vom Nacken glatt hinauf geſchlagenen, und auf dem Kopfe angeſteckten Hinterhaupt-Haare des Frauenzimmers.

Es gibt an den Coeffüren der Frauenzimmer geflochtene Chignons à jour, u. d. gl.

Chike, Chique, Chigger, L. Pulex penetrans *Linn.* Fr. Chique, Pou de Pharaon, iſt ein auf den antilliſchen Inſeln ſehr gemeines, kleines, dunkelbraunes Inſect, gleich einem Floh, aber noch etwas kleiner, welches ſich unvermerkt in das Fleiſch der Menſchen, und zwar vornehmlich bey denjenigen, welche barfuß gehen, unter der Fußſohle, inſonderheit zwiſchen dem Nagel und dem Fleiſche, einfrißt, und daſelbſt ein ſchmerzhaftes und unerträgliches Jucken verurſachet. Zuweilen ſchleicht es auch bis unter die Fingernägel; und Lerius will ſo gar an den Achſeln, und andern weichen Theilen, Spuren ihres Anfalles bemerkt haben. An eben demſelben Orte, welcher juckt, erblickt man einen ſchwarzen Punct, welcher, nach Beſchaffenheit der Chike, größer oder kleiner iſt. Läßt man dieſes Inſect einige Zeit unter der Haut ſtecken, ſo bildet es bald eine dünne häutige Capſel oder einen Beutel, worin ſich das Inſect verſchließt, und für ſeinen Kopf nur eine kleine Oeffnung läßt. In dieſes Beutelchen legt es ſodann ſeine Eyer, deren ſehr viele ſind, welche den Niſſen der Läuſe gleichen. Dieſe nehmen täglich an Anzahl und Größe zu. In wenig Tagen

iſt ein ſolcher Beutel einer anſehnlichen Erbſe groß, in welcher Zeit auch die Niſſe anfangen auszukriechen, und, wenn ſie nicht heraus gezogen werden, andere Beutel zu machen pflegen, woraus endlich bösartige Geſchwüre entſtehen. Der Abt *Chappe d'Auteroche*, in ſeiner Voyage en Californie, beſchreibt dieſes Inſect, (welches die Braſilianer Ton nennen) unter dem Nahmen Nigua, oder Ningas, und verſichert, eine ſolche Wunde könne tödlich werden, wenn man nur einige Tropfen Waſſer hinein kommen lieſſe; daher man alles Fleiſch, welches mit ſolchen Beutelchen angefüllt wäre, gänzlich abſchneiden müſſe. Man fährt mit einer Nadel, oder, welches noch beſſer iſt, mit der Spitze eines kleinen Meſſers, rings herum, und nimmt ſolchergeſtalt das Säckchen und die Chike auf einmahl hinweg. Wenn dieſes Säckchen, worin die Eyer ſind, unglücklicher Weiſe berſten, und davon das geringſte in dem Fleiſche zurück bleiben ſollte, leidet man ſo lange, bis ſie ganz heraus ſind. Ueberdies entſteht daraus ein Geſchwür, welches öfters am Gehen hindert. In ſolchem Falle (wenn nähmlich der Beutel beym Herausnehmen zerriſſen iſt,) pflegt man die Wunde mit Tobaksaſche auszufüllen.

Es iſt nicht möglich, ſich vor dergleichen Ungemächlichkeiten auf den Inſeln zu hüten, inſonderheit aber in denen Häuſern, welche nur Ein Stockwerk haben, und ganz und gar nicht gepflaſtert ſind. Inzwiſchen bekommt man nicht ſo viel von dieſem Ungeziefer, wenn man ſich hütet, barfuß zu gehen, wenn man lederne Strümpfe und Handſchuhe trägt, ſich oft wäſcht und ſich überhaupt reinlich hält, und wenn man an Oertern wohnet, wo der Boden mit Holz ausgelegt, oder wohl gepflaſtert iſt. Herr v. Rochefort räth auch, in eben dieſer Abſicht, ſein Wohnzimmer fleißig mit Seewaſſer zu beſprengen. Die Sclaven, welche gemeiniglich barfuß gehen, und auf der Erde wohnen, pflegen ſich, wie Barrere, in ſeiner Beſchreibung von Guiana, meldet, die Fußſohlen mit

Carapaöhl zu reiben, um von dieſem Ungeziefer nicht ſo ſehr geplagt zu werden; dieſem ungeachtet aber ſind ſie damit beſtändig überhäuft, und haben gemeiniglich davon faule Beine. An den Indianern zu Vera-Crux wird man aus dieſem Grunde lauter unförmige Beine, von den vielen Schnitten, gewahr, wozu ſie gezwungen ſind, ſo oft ſie von den Chiken angefreſſen worden. Sonſt iſt ein Umſchlag von caſtilianiſcher Seife und Thran, das Beſte, was man zur Tödtung dieſer Inſecten brauchen kann.

Die Chiken ſind nicht nur eine Plage für die Menſchen allein. Auch Affen, Hunde, Katzen, ſo gar die jungen wilden Tauben, ſind zuweilen damit überſtreuet.

Berlin. Realſchulzeitung, v. J. 1754. St. 65, S. 514.
Nützl. Beytr. zu den neuen Strelitz. Anzeigen, v. J. 1771, St. 45.
Berlin. Sammlungen, V B. 4 St. 1773, 8. S. 396, fgg. und VII B. 3 St. 1775, 8. S. 235, fgg.

Chilas, Chillas; ſiehe **Chellas**.

Chiliophyllum, **Schafgarbe**; ſiehe Achillea.

Chimie, ſiehe **Chemie**.

China-Rinde, Cortex americanus, Cortex chinæ chinæ, Cortex peruvianus, Cortex ſinenſis, Quinaquina oder Quinquina, iſt eine überaus trockene Baumrinde, in der Dicke von 2 oder 3 Linien, welche äuſſerlich rauſchbraun, manchmahl mit einem weißlichen Moſe bedeckt, und inwendig glatt, etwas harzicht, von Farbe röthlich, oder wie der Roſt am Eiſen, von einem ſehr herben Geſchmacke, etwas anziehend, und von einem gewürzhaften, aber nicht unangenehmen Geruche iſt, und wegen ihrer fieberſtillenden Kraft auch die **Fieberrinde**, L. Cortex antifebrilis, oder febrifugus, genennet wird. Bisweilen bringt man ſie in ziemlich dicken Rinden, die wenigſtens 3 bis 4 Zoll lang, und ein Zoll breit, aber nicht zuſammen gerollet ſind; dieſes ſind vom Stamme des Baumes abgeriſſene Rinden. Manchmahl ſind ſie dünn, wie kleine Röhrchen zuſammen gerollet, äuſſerlich braun, mit zirkelrun-

runden zarten Strichlein gezeichnet, und mit Mos bedeckt, inwendig aber roth; dieſes ſind die Rinden von den kleinen Aeſten. Ein ander Mahl ſind ſie in ſehr kleinen Stückchen, oder ſehr klein geſchnitten, inwendig gelb, und auswendig weißlich; dieſes ſoll die Rinde ſeyn, die man von den Wurzeln abgezogen hat. Man muß diejenige erwählen, welche roth iſt, oder ins Rothe fällt, und der Zimmetrinde an Farbe gleich kommt; die nichts unangenehmes im Geſchmack, und der Bitterkeit etwas gewürzhaftes an ſich hat. Diejenige hingegen, welche klebericht, leimicht, hart wie Holz, alt, welk, unſchmackhaft, und durch Vermiſchung irgend einer andern Rinde, die man in Aloeſaft eingeweicht hat, verfälſchet worden, iſt zu verwerfen.

Der Baum, von welchem die Chinarinde kommt, iſt von Hrn. de la Condamine am beſten beſchrieben worden. Dieſer reiſete im J. 1737, von Quito über Loxa nach Lima, um an dem mittlern Orte den Chinabaum zu unterſuchen. Loxa, oder, nach ſpaniſcher Ausſprache, Loja, liegt an der peruaniſchen Küſte, ungefähr 70 Meilen ſüdlicher, als Quito. Drittehalb Meilen von Loxa, liegt der Berg Cajanuma; und dieſes iſt der Ort, wo die beſte, wenigſtens die berühmteſte, Chinarinde geſammlet wird. Dieſes erhellet daraus, weil ſich noch vor 20 bis 30 Jahren die Kaufleute von einem Notarius eine Verſicherung geben lieſſen, daß die von ihnen eingehandelte Chinarinde vom Berge Cajanuma wäre. Herr de la Condamine blieb eine Nacht auf dem Gipfel deſſelben bey einen daſelbſt wohnenden Landeseingebornen, der dazu beſtellet war, die Rinden von dieſen Bäumen zu ſammlen.

Der Chinabaum wächſt gerade, und unterſcheidet ſich von weitem durch ſeinen Gipfel, welcher über alle andere Bäume hervor raget. Er ſteht allezeit nur einzeln zwiſchen Bäumen von anderer Art. Wenn er ungehindert fortwachſen kann, ſo wird er über Manns ⸗ dick; wiewohl heut zu Tage ſelten Bäume von dieſer Stärke auf dem Cajanuma angetroffen werden, weil die Bäume, von welchen man die erſte Rinde erhalten hat, alle ausgegangen ſind, nachdem man ihnen ihre Rinde gänzlich genommen hatte. Einige junge Bäume gehen auch davon aus; die meiſten aber bleiben. Herr de la Condamine hat ſie nicht ſtärker, als eines Arms dick, auch nicht höher, als 12 bis 15 Fuß, geſehen. Ehedem hielt man die dickſten Rinden für die beſten;

jetzt

jetzt aber ſuchet man, aus wohlgegründeten Urſachen, die feinſten.

Der Gebrauch der Chinarinde war den Amerikanern ſchon bekannt, ehe ihn die Spanier wußten, denen ihn die Landes-Eingebornen lange Zeit verhehlet hatten. Der Erzählung nach, haben die Amerikaner die Entdeckung dieſes Mittels dem Löwen zu danken, von dem einige Naturforſcher verſichern, daß er einer Art von Wechſelfiebern unterworfen ſey. Nachdem man geſehen hatte, daß dieſe Thiere von der Chinarinde fraßen: ſo bediente man ſich ihrer in den Wechſelfiebern, die in dieſen Gegenden ſehr gemein ſind. Ob aber gleich die Spanier von Loxa, und in der ganzen Gegend, die Kraft dieſer Rinde erkannt, und bewährt befunden hatten: ſo blieb ſie doch der ganzen übrigen Welt noch lange verborgen. Dieſes Mittel ward 1638 bey Gelegenheit eines Fiebers bekannt, welches die Gräfinn von Chinchon, Viceköniginn in Peru, nicht los werden konnte. Der Corregidor zu Loxa, der dieſes erfahren hatte, ſandte ſeinem Beſchützer, dem Vicekönige, die Chinarinde, und verſicherte ihn ſchriftlich, daß er für die Geneſung der Gräfinn ſtände, wenn man ihr dieſe Fieber-Arzeney geben würde. Der Corregidor ward ſogleich nach Lima berufen, um die Doſis und Zubereitung des Mittels ſelbſt anzuordnen, und nach einigen mit andern Kranken glücklich von ſtatten gegangenen Verſuchen, nahm es die Viceköniginn auch, und genas. Sie ließ ſogleich von Loxa einen Vorrath von dieſer Rinde kommen, die ſie ſelbſt allen Nothleidenden gab; und damahls fing dieſes Mittel an, unter dem Nahmen des Pulvers der Gräfinn bekannt zu werden. Einige Monathe hernach gab ſie es den Jeſuiten, welche fortfuhren, es umſonſt auszutheilen; und da erhielt es den Nahmen des Jeſuiten-Pulvers, welchen es in Amerika und Europa lange behalten hat. Kurze Zeit hernach ſchickten die Jeſuiten von Lima mit dem Generalprocurator der Provinz Peru, welcher nach Rom ging, dem Cardinal von Lugo, von eben der Geſellſchaft, einen Vorrath dieſes Pulvers; und in deſſen Pallaſte wurde es anfangs den Armen umſonſt, Andern aber mit Gelde aufgewogen, gereichet. Nachher gab es die Apotheke des römiſchen Collegii mit eben ſo glücklichem Erfolge aus, als zu Lima, und man nannte es entweder noch immer das Jeſuitenpulver, oder auch das Cardinalspulver. Dieſes ging ſo fort bis ans Ende des vorigen Jahrhunderts.

Als im Jahre 1640 der Graf und die Gräfinn Chinchon nach Spanien zurück gekommen waren, ſo verkaufte ihr Arzt Ivan de Vega, dieſes Mittel zu Sevilla, das Pfund zu 100 Realen, oder 12½ Speciesthaler nach unſerer Münze. Die Rinde behielt

hielt einerley Abgang und Ruhm, bis die Chinabäume, welche noch Rinde hatten, ſelten wurden, und einige Einwohner von Loxa, da ſie nicht mehr ſo viel ſchaffen konnten, als man in Europa verlangte, verſchiedene andere Rinden unter die Packe miſchten, die ſie auf den Markt nach Panama ſchickten, wenn die Schiffe angekommen waren. Kaum hatte man dieſes entdeckt, als die Chinarinde von Loxa dermaßen in Verfall gerieth, daß man nicht ½ Piaſter mehr für das Pfund geben wollte, da man vorher zu Sevilla deren 12, und zu Panama ſelbſt 4 bis 6 Piaſters dafür gegeben hatte. Im J. 1690 blieben viele tauſend Pfund zu Piura, und an der Anfurth von Payta liegen, (welches letzere der nächſte Hafen von Loxa iſt,) ohne daß jemand Luſt gehabt hätte, ſie einzunehmen. Dieſes hat zum Ruin von Loxa den Grund gelegt, und es iſt anjetzt eben ſo arm, als es ehedem reich war.

Unter den verſchiedenen Rinden, die man öfters mit der Chinarinde vermiſcht hat, und noch zuweilen damit vermiſchet, befindet ſich die Aligier= und die Cucharilla=Rinde. So ähnlich ſie einander ſind, ſo kann man ſie doch unterſcheiden. Seit einigen Jahren hat man, zur Verhütung dieſes Betruges, die ſonſt nie beobachtete Vorſicht gebraucht, jeden Ballen insbeſondere zu unterſuchen. Zu Payta, von wannen die meiſte nach Europa beſtimmte Chinarinde nach Panama geſendet wird, ſchiſſet man keinen Ballen ohne dieſe vorläufige Unterſuchung ein, woſern er nicht von ſehr ſichern Händen kommt. Herr de la Condamine iſt hiervon ſelbſt Zeuge geweſen.

Die Menge der Chinarinde, welche jährlich nach Europa geführet wird, hat ganz Peru auf die Meinung gebracht, daß man ſich ihrer zum Färben bediente. Der Mann, bey dem Hr. de la Condamine eine Nacht auf dem Berge geblieben iſt, hat ihm geſagt, er hätte einige Schnupftücher, die er drey Tage in der Infuſion dieſer Rinde weichen laſſen, moſchusbraun gefärbt. Siehe auch im Art. **Fieber**, im XIII Th. S. 287, f.

China=Rinde, (Europäiſche) ſ. **Enzian.**

China=Wurzel, Pocken=Wurzel, Schweiß=Wurzel, L. Radix chinæ. Smilax china *Linn.* Fr. Chine, Eſquine, Squine. von Einigen auch Bois de fièvres genannt, iſt eine mediciniſche Wurzel, welche ihren Nahmen

men vom Lande China hat, von da ſie erſtlich nach Oſt-Indien, und von hier aus nach ganz Europa gebracht worden iſt. Man findet eine orientaliſche und occidentaliſche.

Die orientaliſche, iſt eine dicke, knotige, eingebogene, ſchwere und holzige Wurzel, mit ungleichen Knörrlein, deren äuſſerliche Farbe braunröthlich, und die innere weiß iſt, die ins Rothe fällt; manchmahl iſt ſie entwas harzig. Wenn ſie friſch iſt, hat ſie einen etwas ſcharfen und teigichten; wenn ſie aber trocken iſt, einen erdigen und leicht anziehenden Geſchmack. Sie hat aber keinen Geruch. Die beſte iſt die, welche friſch, dicht, feſt, und nicht wurmſtichig iſt, welches die Kaufleute, von denen man ſie aus der erſten Hand, und manchmahl auch die Specereyhändler, zu verbergen ſuchen, indem ſie die Wurmlöcher mit Thon oder Bolus verkleiſtern; die auch nicht angefreſſen, und faſt ohne allen Geſchmack, jedoch aber mit einer fetten und öhligen Feuchtigkeit angefüllt iſt; welches man ganz augenſcheinlich erkennet, wenn man ſie käuet, noch mehr aber, wenn man ſie abkochen läßt.

Die occidentaliſche, iſt länglich, dick, knotig und knorrig, äuſſerlich mehr braunroth oder ſchwärzlich, inwendig aber röthlich. Man bringt ſie aus Neu-Spanien, Peru, Braſilien, und andern amerikaniſchen Ländern.

Die Chinawurzel wird nicht nur als Arzeney, ſondern auch in der Färbekunſt gebraucht.

Es gibt nähmlich die Chinawurzel, welche ſowohl aus Oſt-Indien, als Amerika, zu uns gebracht wird, mit Waſſer ein Decoct, welches einen tauben erdigen Geſchmack und eine ſchöne rothbraune Farbe hat. Das durch bloßes Waſſer vorbereitete Tuch erhält aus den mit dieſer Wurzel bereiteten Farbebrühen folgende Farben: 1) Mit Chinawurzel ohne Zuſatz, eine blaſſe

gelb-

gelbliche Farbe, welche in das Erbs=farbige fällt. 2) Mit gleichen Theilen Chinawurzel und Kochſalz, eine gelblichbraune Farbe. 3) Alaun, in eben der Proportion, eine ziemlich geſättigte gelbe Farbe, welche in das Ocher=gelbe fällt. 4) Mit grünem Vitriol, in eben der Proportion, eine lichte braune Farbe, welche ein wenig ins Grünliche fällt.

Die färbende Eigenſchaft dieſer Wurzel iſt ſehr gemäßigt; doch gehört dieſelbe bey weitem noch nicht unter die ſchwachen färbenden Körper. Die natürliche Farbe derſelben, welche der Erbsfarbe ſehr nahe kommt, iſt zwar ſchwach, ſie fällt aber doch, ihrer Art nach, ganz lieblich aus, und wird durch die Zusätze verändert. Das Kochſalz und der Alaun beweiſen ſich, bey dem Gebrauche dieſer Wurzel, als gute wirkſame Zuſätze, indem durch beyde eine, obwohl ganz verſchiedene, aber doch weit ſtärkere Farbe, als die natürliche, hervor gebracht wird. Die mit grünem Vitriol erhaltene bräunliche Farbe iſt keine angenehme Farbe, und gibt zu erkennen, daß in der China-Wurzel keine zuſammenziehende erdige Theile vorhanden ſind. Das aber dieſelbe aus vielen erdiggummichten oder ſchleimichten Theilen beſtehen müſſe, erhellet daher, weil das Tuch, wenn es ohne einen Zuſatz mit Chinawurzel gekocht worden, nach dem Austrocknen ſo hart und ſteif anzufühlen iſt, als wenn es eine Zeitlang in Gummiwaſſer gelegen hätte. Es verliert aber das Tuch dieſe Seiſe oder Härte, ſo bald es ein wenig gerieben und zuſammen gerollet wird, welches ebenfalls geſchieht, wenn ein Stück Tuch mit dem in Waſſer aufgelöſten arabiſchen Gummi behandelt worden iſt. Dieſer Umſtand, daß nähmlich in der Chinawurzel gummichte Theile befindlich ſind, kann dieſelbe, wenn ſie auch keine beſondere färbende Kraft hätte, in der Färbekunſt brauchbar machen; da ſie aber überdieß noch eine beſondere färbende Subſtanz enthält, ſo wird ſie nicht ohne Nutzen bey den Vermiſchungen mit andern färbenden Körpern zu gebrauchen ſeyn. Das Kochſalz ſcheint die gummichte Beſchaffenheit gänzlich aufzuheben, welches daher zu erkennen iſt, weil das Tuch nach dem Färben nicht ſteif, ſondern gelinde und weich anzufühlen iſt; der Alaun hingegen vermindert dieſelbe nur ein wenig, und der grüne Vitriol verändert dieſe Beſchaffenheit faſt gar nicht, woraus alſo folgt, daß durch das Kochſalz die ſchleimichten Behältniſſe ſehr aufgeſchloſſen und verdünnt, und durch die beyden andern ſaliniſchen

Subſtanzen erhalten werden, ungeachtet in der färbenden Subſtanz durch ſelbige eine Veränderung verurſachet wird.

C. W. Pörners chymiſche Verſuche und Bemerk. zum Nutzen der Färbekunſt, 3 Th. Leipz. 1773, gr. 8. S. 610, f.

Chinam, ein Kitt, welchen die Chineſer aus Oehl bereiten; ſiehe unter **Oehlſamen**.

Chinche, oder **Chinchi**, **Stinkdachs**, das **amerikaniſche Stinkthier mit weißem Rücken**, Fr. Blaireau puant, iſt ſo groß, als bey uns eine Katze, auf dem Rücken weiß, an den Seiten ſchwarz, und hat einen völlig ſchwarzen Kopf, bis auf einen weißen Streif, der vom Genicke längſt dem Stirnblatte, bis an die Naſe geht. Sein Schwanz iſt ungemein dick, mit ſehr langen weißen und ſchwarz durchſprenkelten Haaren beſetzt. Es hält ſich, wie das Kaninchen, zwar in der Erde, doch nicht in ſo tiefen Höhlen auf. Wenn es verfolgt wird, ſo läßt es ſeinen ſtinkenden Harn am zottichten Schwanze hinſtreichen, und bedient ſich hernach deſſelben als eines Wedels, um ſein Waſſer umher zu ſprengen, und ſeine Feinde durch den abſcheulichen Geſtank zu verjagen. Es ſoll auch im Eingang zu ſeiner Höhle den Harn laſſen, um ſeine Verfolger davon abzuhalten. Es koſtet Mühe, den Geſtank aus den Kleidern zu bringen, welche mit dem Harne dieſes Thieres beſpritzt worden ſind. Linnäus meint, man ſolle ſie, in dieſer Abſicht, einen Tag lang mit friſcher Erde bedecken. Des entſetzlichen Geſtankes ungeachtet, wird ſein Fleiſch gegeſſen.

Eine ausführlichere Nachricht von dieſem Thiere, nebſt einer Anzeige mehrerer davon handelnden Schriften, hat Hr. D. Martini, im 3 St. des IV B. der Berlin. Samml. S. 298, fgg. und im II Jahrg. der Neuen Mannigfaltigk. S. 9, fgg. geliefert.

Chine, eine Gattung Tapeten; ſiehe unter **Bergame**.

Chiner, ſiehe **Chiniren**.

Chineſiſcher Apfel, ſiehe Th. III, S. 92, fgg.

Chineſiſches Bier, ſiehe **Taraſun**.

Chineſiſcher Branntwein, ſ. Th. VI. S. 476, f.

Chi-

Chineſiſcher Campherbaum, ſ. Th VII, S. 559.

Chineſiſche Compagnie, Fr. la Compagnie de Chine. Als ſich in Frankreich einige Particuliers dieſer Handlung wegen vereiniget hatten, erhielten ſie im J. 1660 Conceſſionspatente, durch welche ihnen der König das Privilegium ertheilte, mit Ausſchließung aller andern, ihre Schiffe nach China, Tunquin, Cochinchina, und den nahe gelegenen Inſeln, zu ſchicken. Kaum aber ſetzte ſich dieſe Compagnie in Bereitſchaft, ihre erſte Verſendung zu thun, als ſie von der oſtindiſchen, welche 1664 errichtet worden, gleichſam verſchlungen ward. Jedoch hat man aus dieſer letztern, nach Art einer Reſtitution, die neue chineſiſche Compagnie hervor kommen geſehen, welche Herr Jordan gegen das Ende des Jahres 1697 errichtete. Der Tractat dieſer beyden Compagnien iſt vom 4 Jan. 1698, und die Beſtätigung deſſelben durch einen Schluß des Statsrathes vom 22 eben dieſes Monathes. Nichts war glücklicher, als der Anfang dieſer neuen Compagnie. Die Amphitrite, ihr erſtes Schiff, ſegelte im Monath März 1698 ab, und kam den 3. Aug. 1700 mit einer überaus reichen Ladung zurück. Dieſes Schiff ging zum andern Mahl auch im März 1701 unter Segel, und hatte ſowohl in Anſehung ſeiner Retour, als ſeiner Ladung, nicht weniger Glück, indem es im Sept. 1703 reich beladen anlangte, ob es gleich bey ſeiner Abreiſe von Canton Gefahr gelaufen war, unterzugehen, welches es gar ſehr aufgehalten hatte. Man hatte ſo viel Hoffnung, daß ſich dieſe Compagnie behaupten würde, daß ihr der König, nach der erſten Zurückkunft der Amphitrite, eine neue Conceſſion auf 15 Jahre ertheilte, und daß man noch drey Schiffe abſegeln ließ. Allein, der wegen der Spaniſchen Succeſſion entſtandene Krieg benahm dieſer Compagnie allen Muth, daß ſie es, aus Furcht vor den auf dem indiſchen und chineſiſchen Meere ſo mächtigen holländiſchen und engliſchen Flotten, bey dieſen fünf Verſendungen bewenden ließ.

Sonſt verhinderte ſie auch eine Trennung unter den Geſellſchaftern, ſich die Vereinigung zu Nutze zu machen, die mit einer Compagnie von St. Malo, welche der berühmte Lepine-Danican errichtet hatte, eingegangen war.

Chineſiſche Compagnie, zu Embden; ſ. unter **Embden**.

Chineſiſcher Firniß, ſiehe unter **Firniß**.

Chineſiſche Gärten, ſiehe unter **Garten**.

Chineſiſcher Lack, ſiehe **Firniß**. (**Lack**-)

Chineſiſch Papier, ſiehe unter **Papier**.

Chineſiſche Pomeranze, Appelſine; ſ. Th. III, S. 92, fgg.

Chineſiſch Porzellan, ſiehe unter **Porzellan**.

Chineſiſch Rechenbret oder **Recheninſtrument**; ſiehe **Rechen-Maſchine**.

Chineſiſche Röcke, ſiehe **Rock**.

Chineſiſcher Thee, ſiehe unter **Thee**.

Chineſiſche Tinte, ſiehe **Tuſche**.

Chiniren, einen Stoff ſchiniren, Fr. chiner une étoffe, heißt, den Kettenfäden allerley Farben geben, und dieſe Farben dergeſtalt auf die Fäden anlegen, daß ſie hernach auf dem fertigen Stoffe beynahe eine ordentliche Zeichnung vorſtellen.

Chinoiſe, eine Art Paſteten; ſiehe Genoiſe.

Chinquapin, die virginiſche Zwergkaſtanie; ſiehe unter **Kaſtanie**.

Chinſeng, ſiehe **Ginſeng**.

Chint, heißen weiße oſtindiſche Baumwollenzeuge, welche erſt noch gedruckt und gefärbt werden ſollen, und zu ſolchem Ende die gehörige Zurichtung erhalten haben.

Es gibt vielerley Arten derſelben, die von der Fabrik, wo man ſie weiter verarbeitet, ihre Benennung bekommen, und ſich durch ihr Ellenmaß unterſcheiden. Die vornehmſten ſind die Chint-Seronges, wovon die Stücke 6 Ellen in der Länge, und $\frac{3}{4}$ in der Breite haben; die Chint-Mamodes, welche $7\frac{1}{2}$ Ell breit ſind; die Chint-Broad, ſind von gleicher Länge, und $\frac{3}{4}$ breit; die Chint-Surat halten 8 E. in der Länge, und eine gleiche Breite, wie die vorhergehenden; die Chint-Cadir

Smalls

Smalls, ſind 6 E. lang, und $\frac{2}{3}$ breit; die Chint=Jaffercon halten 8 E. in der Länge, und $\frac{3}{4}$ in der Breite: die Chint=Ramauls haben $7\frac{1}{2}$ E. in der Länge, und $\frac{2}{3}$ in der Breite. Die Chints ſind dienlich, Schnupftücher daraus zu machen.

Chintal, ein bey den Portugieſen in Goa gebräuchliches Gewicht, welches 105 Pfund Markgewicht beträgt.

Chionanthus, ſiehe **Schneetröpfleinbaum**.

Chioniſche Erde, ſiehe unter **Erde**.

Chique, ſiehe **Chike**.

Chirimoya, eine peruvianiſche Frucht, welche gemeiniglich der Ananas vorgezogen wird. Herr de la Condamine ſagt, ſie habe einen zuckerſüßen und weinhaften Geſchmack. Ihre Haut iſt grünlich, und in ſchuppige Felder abgetheilt. Das Fleiſch iſt weiß, weich, an einigen Stellen zaſerig, und enthält länglich platte Samen. Sie wächſt auf einem hohen dickbelaubten Baume, deſſen grünlichbraune Blüthen 4 Blumenblätter haben, und überaus lieblich riechen.

Chirographarius, Fr. Chirographaire, ein Gläubiger, deſſen Recht an ſeinen Schuldner auf eine bloße (von keinem Notarius beſtätigte, und folglich nicht vor Gericht erkannte) Handſchrift des Schuldners gerichtet iſt. Eine Schuld von dieſer Art, Fr. Dette chirographaire, bringt kein Pfandrecht auf die Güter des Schuldners mit ſich, und muß folglich einer hypothekariſchen Schuld nachſtehen. Siehe **Schuldbrief**.

Chiromantie, ſ. unter **Hand**, Th. XXI, S. 428, fgg.

Chiropis, Chervi, ſiehe **Zuckerwurzel**.

Chirurgiſche Inſtrumentmacher, ſ. in J.

Chirurgus, ſiehe unter **Medicinal=Anſtalten**.

Chiſe, bedeutet in Conſtantinopel und dem türkiſchen Reiche einen Beutel mit 500 türkiſchen Piaſtern oder Löwenthalern.

Auch heißt **Chiſe** eine Art Pfeffer, die in Mexiko gemein iſt, und wovon man daſelbſt beym Chocolatemachen, einige Körner dem Cacao beyzumiſchen pflegt.

Chiſtira, eine Art Binſenmatten, die in China fabricirt wird.

Chits, ein Nahme, den man in Oſt-Indien, beſonders in dem Königreiche Bengala, allen bunten Arten des Kattunes gibt. In Europa nennet man nur die mit dem Pinſel gemahlten feinern Arten des Kattunes **Chitſe**, und nach der gemeinen Ausſprache **Zitze**. Siehe **Zitz**.

Chit-ſe, ein chineſiſcher Baum, von der Größe eines wälſchen Nußbaumes. Seine Frucht, die in China ſehr hoch geſchätzt wird, iſt ungefähr ſo groß als eine Pomeranze, hat eine röthliche Haut, iſt von einem angenehmen säuerlich ſüßen Geſchmacke, und enthält 3 oder 4 Sterne.

Chivef. Unter dieſem Nahmen, der auf ſyriſch einen Feigenbaum bedeutet, bezeichnet man einen oſtindiſchen Baum auf der Inſel Zibangu. Er hat runde hochgrüne Blätter. Seine Frucht, die von saffrangelber Farbe iſt, und die Größe einer Melone hat, iſt von ausnehmendem Geſchmacke, und zerſchmilzt auf der Zunge. Der Baum hat viel Aehnliches mit dem Papayabaume, Carica Papaya *Linn.* wofern er es nicht ſelbſt iſt.

Chloris, ſiehe **Grün-Fink**.

Choc, Choque, der **Krummſtampfer** bey den **Hutmachern**; ſiehe im Art. **Hut**.

Chocolate, (ſprich **Schockolate**) **Chocolade**, L. Chocolata, Chocolatum, Jocolada, Socolada, Succolata, Fr. Chocolat, Succolate, Ital. Cioccolata, iſt eine aus Cacao entweder allein, oder mit Hinzuthuung unterſchiedener anderer, mit etwas Zucker vermiſchter Dinge und Gewürze bereitete braune oder röthliche Maſſe, die man in Milch (mit Zuthuung etlicher Eyer), zuweilen auch in Wein kochet, und wie Thee oder Kaffe warm trinkt, auch wohl wie eine Suppe, mit eingebrocktem Zucker-Brode, ißt. Das daraus verfertigte Getränk wird ebenfalls, wie der jetzt gemeldete Teig, **Chocolate** genennet. Die erſten Erfinder dieſes Getränkes ſind die Amerikaner geweſen; und ihre Zubereitung der Chocolate war, ehe die

die Spanier nach Amerika kamen, ganz ungekünſtelt. Sie brateten ihren Cacao in irdenen Töpfen, zerrieben ihn zwiſchen zween Steinen, und löſeten ihn, wenn er gereinigt war, in warmem Waſſer auf. Alles Gewürz, was ſie hinzu thaten, war ein wenig Piment, oder weſtindiſcher Pfeffer; und wenn ihn die Vornehmen mit Achiote oder Rocou färbten, ſo verlängerte der Geringere ſeinen Chocolatetrank mit Maysbrey, den er darunter miſchte.

Als die Spanier im J. 1520 Mexiko eroberten, und den Gebrauch der Chocolate von den Indianern lernten, waren ſie darauf bedacht, den Geſchmack derſelben zu erhöhen, und die natürliche Einfalt deſſelben zu verbeſſern, damit ſie in Europa leichter ihr Glück machen möchte; ſie ſetzten daher nicht nur Zucker hinzu, ſondern vermiſchten dieſes Getränk auch mit einigen amerikaniſchen Specereyen und oſtindiſchen Gewürzen, ſonderlich Vanille und Zimmet. Es ſind aber dieſe Gewürze nicht immer in der Zuſammenſetzung geblieben, ſondern man hat ſie zum Theil verändert, zum Theil weggelaſſen, wie es der Geſchmack der Nation und der Debit erforderten. Denn, obgleich die Vanille der Maſſe einen angenehmen Geruch und Geſchmack gibt, ſo können ſie doch nicht alle Leute vertragen. Vielen iſt ſie zu hitzig; Andern iſt der Geruch davon zuwieder, und die Franzoſen leiden überhaupt das Wohlriechende in der Chocolate nicht gern.

Die Chocolate, welche in Spanien ſelbſt gemacht wird, iſt von der mexikaniſchen wenig, und nur darin unterſchieden, daß man, auſſer vorgedachten Ingredienzien, noch zwey- oder dreyerley Blumen, eine oder mehr Schoten von Campeche, und faſt allezeit Mandeln und Haſelnüſſe hinzu thut. Gemeiniglich nehmen ſie auch Pomeranzenblüthwaſſer, ingleichem Biſam und Ambra, dazu. In Portugal, und zu St. Malo in Frankreich, wird die Chocolate faſt auf eben die Art gemacht; und man hat lange geglaubt, daß dieſe mexikaniſche, ſpaniſche

ſche und portugieſiſche Chocolate die allerbeſte ſey. Sie hat aber viel von ihrem ehemahligen Werthe verloren, ſeitdem man zu Paris ſo gute Chocolate macht, die vor allen andern den Vorzug hat. Dieſes rührt daher, daß die pariſer Spicereyhändler, die ſolche machen laſſen, und damit handeln, jederzeit dafür ſorgen, daß nur von der großen Caraque, welches die beſte Gattung von Cacao iſt, ſo aus Amerika kommt, (ſ. Th. VII, S. 503) der ſchönſte Zucker, der allerbeſte Zimmet, und inſonderheit friſche Vanillen, dazu genommen werden.

Das Verhältniß, welches ſie beobachten, iſt folgendes: 20 Unzen Cacao von Caraque; 12 Unzen Zucker; $\frac{1}{2}$ Unze Zimmet, und $\frac{1}{8}$ Unze Vanille; welches 2 Pfund der allerbeſten und feinſten Chocolate gibt.

Hingegen muß man aber auch geſtehen, daß kein Ort in der Welt iſt, wo man auch ſchlechtere Chocolate machet, als zu Paris, indem daſelbſt nichts gewöhnlicher iſt, als daß man mit dieſer Waare betrogen wird, wenn man ſolche, um ſie wohlfeil zu haben, von den Tablett-Trägern, welche ſie in den Häuſern herum tragen, kaufet. Denn dieſe machen ihre Chocolate aus gemeinen Mandeln, mit einigem Ausſchuſſe von Cacao und Vanille, und bloßem Caſſonadezucker.

In Schweden, iſt, nach Hrn. Linnäus Bericht, die Bereitungsart dieſe: Geröſtete Cacaobohnen, 17 Pfund; Zucker, 10 Pfund; Vanilleſchoten, 28 Stück; grauen Amber, 1 Drachme; Zimmet, 6 Unzen. Wenn die Bohnen in einem hohlen Steine über dem Feuer klein genug gerieben worden, thut man die übrigen Ingredienzien nach und nach dazu, und reibet es ſo lange unter einander, bis es einen guten Teig abgibt, welcher 20 bis 25 Stunden trocknen muß. Sie nehmen daſelbſt auf 1 Unze (2 Loth) Chocolate, 6 Unzen Waſſer oder Milch, laſſen ſolche gelinde aufwellen, etwa $\frac{1}{4}$ Stunde in heißer Aſche ſtehen, quirlen ſie beſtändig, und ſchäumen ſie ab. Und ſo wird ſie alsdann getrunken.

Die

Die in Deutſchland gewöhnliche Zubereitung iſt folgende. Wenn der Cacao zu Mehl gerieben, und auf dem Steine recht fein gemacht worden iſt, thut man eben ſo viel durchgeſiebten Zucker hinzu, als der Cacao wiegt. Soll der Brey nicht ſo ſehr austrocknen, und vor der Luft und den Würmern beſſer bewahrt bleiben, ſo nimmt man auch wohl vom Zucker ein Viertel weniger in die Maſſe, und erſetzt daſſelbe erſt nachher beym Kochen der Chocolate. Wenn der Zucker mit dem Cacaobrey wohl vermiſcht iſt, kommt das feine Pulver von Vanillenſchoten und Zimmet darunter, worauf alles nochmahls unter den Stein gebracht, und recht durch einander gearbeitet wird. Endlich thut man den Brey in eiſerne überzinnte Formen, worin er hart wird. Wer den Geruch liebet, der ſchüttet, ehe ſie in die Formen kommen, ein Par Tropſen Ambra-Eſſenz auf die Tafeln. Wird die Chocolate ohne Vanille gemacht, ſo nimmt man auf 1 Pfund Cacao, 2 Quent Zimmet, mit Vanille aber nur die Hälfte. Von der Vanille nimmt man, nach Belieben, 1, 2, 3 und mehr Schoten. Allein, die Chocolatenmacher pflegen ihr durch Vermiſchung von Pfeffer, Ingber, und anderm Gewürze, ein falſches Anſehen, als ob recht viel Vanille darin wäre, zu geben. Diejenige Chocolate, welche ohne Vanille bereitet iſt, wird **Geſundheitschocolate** genannt.

Von einer vortrefflichen Geſundheitschocolate, welche Herr Rector Paalzow, zu Seehauſen in der Altmark, in Geſellſchaft eines geſchickten und erfahrnen Chymici erfunden, und wovon das Pfund für 2 Rthlr. 16 Gr. angeboten wird, ſ. das 3te St. der Nützl. Beytr. zu den neuen Strelitz. Anz. v. J. 1772.

Unter den verſchiedenen Compoſitionen, aus welchen das ſehr hitzige und den Kranken ſchädliche ſpaniſche Gewürz, die Vanille weggelaſſen wird, verdient diejenige, welche Hr. D. Zückert, in ſeinem medieiniſchen Tiſch-Buch, Berl. 1775, 8. S. 65, angiebt, unſtreitig den Vorzug. Man nimmt nähmlich 2 Pfund geſchälte und geröſtete Cacaokerne, ſtößt ſie in einem heißen ſteiner-

nen

nen Mörſer ſo lange, bis ſie ſo flüſſig werden, wie Butter; thut ſodann 2 Pfund Puderzucker hinzu, und vermiſcht ſolchen mit dem Cacaobrey. Endlich thut man noch 2 loth Zimmet, 2 Quent Cardamom und Cubeben, und 4 loth geröſteten Reiß hinzu. Dieſe Gewürze ſtößt man vorher zu feinem Pulver, und reibt ſie nachher mit der Maſſe unter einander, die man ſodann in Formen kalt werden läßt. Von dieſer Chocolate nimmt man 1 oder 2 loth, nachdem man ſie ſtark haben will, auf 1 Pfund Waſſer oder Milch.

Es iſt bereits oben erwähnt worden, daß die Amerikaner ihre Chocolate viel einfacher machen; und das geſchieht noch heutiges Tages, zumahl auf den antilliſchen Inſeln. Der Pater Labat, welcher ſich lange Zeit, ſeiner Commiſſion, und auch der Natur-Geſchichte wegen, auf dieſen Inſeln aufgehalten hat, gibt uns, im II Th. ſeiner Voyage aux Isles de l'Amer. S. 369, fgg. von der dortigen Zubereitung die beſte Nachricht. Die Cacaobohnen werden daſelbſt äuſſerſt wenig, und nur ſo viel, als zur Ablöſung der Haut nöthig iſt, gebrannt. Denn dies iſt ſchon genug, die Theile der Bohne zu bewegen, ohne den beſten und feinſten Theil ihres Oehls heraus zu treiben, welches beym ſtarken Brennen allemahl geſchieht. Dieſer gelinde gebrannte Cacao erfordert allemahl mehr Zucker, als der ſtark gebrannte; ein untrieglicher Beweis, daß der Cacao ſeines Oehls nicht gänzlich beraubet worden, und er noch ſeine gute Subſtanz hat. Nächſtdem bearbeitet man ihn recht ſorgfältig auf dem Steine, und reibet ihn äuſſerſt fein und zart. Er mag nun zur Stelle verbrauchet, oder nach Europa verſandt werden, ſo thut man doch in die Zubereitung weder Zucker, noch einige Specereyen. Biſam, Ambra, Vanille kennt man dort nicht einmahl in dem Cacaobrode; und hieran iſt nicht der Mangel dieſer Waaren, noch ihre Theurung, Urſache, denn man hat ſie im Lande in Menge. Bloß die Erfahrung gebiethet es ihnen, da ſie geſehen haben, daß dieſe Ingredienzien die Natur der Chocolate ganz verändern, und daß eins der beſten und geſundeſten Nahrungsmittel von der Welt, zu einem der ſchlechteſten und gefährlichſten gemachet wird. Sie begnügen ſich, zu dem Cacaopulver, welches ſie von der Tafel mit dem Meſſer abſchaben, oder abreiben, die gehörige Quantität Puderzucker, und etwas weniges von Gewürznelken, hinzu zu thun. Labat beſchreibt die rechte Methode, die Cacaobohnen zu brennen,

nen, die eiſernen oder marmornen Mörſer, worin ſie erſtlich geſtoßen, die hohlen länglichen Steine, nebſt dem eiſernen polierten Läufer, womit ſie hernach zu feinem Pulver gerieben wird, und die Sorgfalt den Teig zu machen und ihn zu trocknen. Man reibet immer wenig mit einmahl auf dem Steine, und zwar ſo lange, bis Auge und Gefühl das Pulver recht zart finden. Denn eben in dieſer Feinheit des Cacaopulvers beſteht die wahre Güte der Chocolate. Die Theile löſen ſich hierdurch im heißen Waſſer auf, und laſſen nicht den geringſten Bodenſatz zurück.

Die äuſſerliche Geſtalt des Chocolatenteiges iſt verſchieden. Man macht daraus bald runde und platte Tafeln, jede von 2 Loth; bald viereckige dicke Tafeln, von $\frac{1}{4}$, $\frac{1}{2}$ bis 1 Pfund; und bald runde, kurze und dicke Stangen von verſchiedenem Gewichte. Man hält diejenige Chocolate für die beſte, welche nicht zu ſüß, nicht bitter, nicht ſtark gewürzt, wohlriechend, hart und trocken, und, wenn ſie zerbrochen wird, braun von Farbe, mit untermengten weißen Pünctchen, oder durchlaufenden weißen Striemchen, iſt. Einige halten die Kuchen, Andere die viereckigen Stücke, und wiederum Andere die langen gerollten Stücke, für die beſte Chocolate. Die Juden machen die ſchlechteſte. Von St. Malo und Nantes kommt eine Gattung Chocolate, in großen zweypfündigen Tafeln, die aber, weil ſie aus puren Cacaobohnen, ohne alle andere Ingredienzien gemacht iſt, auswendig nicht ſo hoch an Farbe, auch inwendig weißer iſt, als ſonſt die Chocolate zu ſeyn pflegt. Uebrigens muß alle Chocolate friſch gemacht ſeyn; denn je friſcher dieſelbe iſt, deſto beſſer iſt ſie; wie ſie ſich denn auch nicht über zwey Jahre hält, ja ſo gar ſchon vor dieſer Zeit ein großes von ihrer Güte verlieret. Das beſte Mittel, ſie zu erhalten, iſt dieſes, daß man ſie in Papier einwickle, und in eine Schachtel lege, welche wieder in eine andere Schachtei muß geſetzet, und dieſe an einem recht trocknen Orte aufgehoben werden.

Es gibt eine gewiſſe Aftermotte, welche beſonders der Chocolate nachtrachtet, und zwar unter Tafeln von verſchiedener

Güte allemahl die gewürzhafteſten und beſten hervor zu finden weiß. In die Chocolate gräbt ſie regelmäßige Höhlen. Wenn ſie davon eſſen will, pflegt ſie den Kopf lang zu machen, und aus einem Ende der von Seide künſtlich verfertigten Röhre hervor zu ſtrecken. Man findet dieſe Chocolaten-Aftermotte, in Herrn D. Martini allgem. Geſch. der Natur, Th. I, S. 633, f. beſchrieben.

Von einer **Chocolate aus Gerſtengraupen, die moſcovitiſche Chocolate** genannt, ſ. unter **Gerſte.**

Von einer **Chocolate aus den Früchten der Linde und ihrer Blüthe**, ſiehe unter **Linde.**

Von einer **Chocolate aus Mandeln**, oder ſo genannten **Mandelade**, ſiehe Th. I, S. 736, f.

Von einer **Chocolate aus wälſchen Nüſſen**, ſiehe unter **Nußbaum.**

Die gewöhnlichſte **Weiſe, die Chocolate aufzulöſen und zu kochen**, iſt mit **Waſſer.** Viele nehmen **Milch** dazu. Kommt nur dieſe allein dazu, ſo wird der Trank zu dick, zu nahrhaft, und etwas ſchwer zu verdauen. Aber wenn man ein Drittel Milch und zwey Drittel oder drey Viertel Waſſer nimmt, ſo wird die Chocolate dünner und viel angenehmer. Die Britten in Amerika richten ſie öfters mit **Madera** zu. Allein, zu geſchweigen, daß ſie ſolcher Geſtalt viel zu hitzig und ſchädlich iſt, ſo gibt ihr auch der Wein keinen guten Geſchmack.

Was das Chocolate-Kochen mit Waſſer betrifft, ſo rechnet man insgemein, wenn dies Getränk gut und ſtark werden ſoll, auf 10 Taſſen ein Pfund Chocolate; man gießt alsdann das Waſſer, welches nach der beſtimmten Anzahl der Taſſen abgemeſſen ſeyn muß, in eine Kanne, und wirft die Chocolate, wie ſie iſt, oder auch zerrieben hinein, daß ſie zergehe. Sobald ſie über der heißen Aſche oder den Kohlen zerſchmolzen iſt, und dick zu werden anfängt, quirlt man das Gelbe von einem Ey in die Chocolate, ſetzt ſie wieder auf ein gelindes Feuer, und rührt ſie gut mit dem Quirl um; man darf ſie aber, wenn der Ey-

Dotter

Dotter darin iſt, nicht kochen laſſen. Auf 10 Taſſen nimmt man auch 2 Eyerdotter.

Soll die **Chocolate auf engliſche Art** (à l'Angloiſe) **gekocht** werden, ſo verfährt man damit eben ſo wie vorher, nur daß man noch das Weiße von einem Ey recht durchſchlägt, und den erſten Schaum ganz davon nimmt, worin man die Chocolate zerſchmelzen läßt, und ſie weiter, wie die vorherige, fertig macht.

Es iſt dabey zu merken, daß Chocolate, die einen Tag geſtanden hat, beſſer ausfällt, als wenn ſie denſelben Tag erſt gemacht wird, da man ſie trinken will; und ordentlicher Weiſe läßt man etwas zu dem folgenden Tage übrig, wenn man dergleichen alle Tage zu machen hat.

Bey Verfertigung des Chocolategetränkes thut man am beſten, daß man ſich der geriebenen Cacao, oder der Cacaobrode ohne allen Zuſatz, bediene, aber nicht der gewöhnlichen Chocolatetafeln, wenn man nicht ſicher weiß, von wem und wie ſie verfertigt worden ſind, weil diejenigen, die ſie verfertigen, oben erwähnter Maßen oftmahls Pfeffer, Ingber und anderes ſtarkes Gewürz hinein thun, welches das Blut ungemein erhitzet, auch die Vanille nicht für jeden dienſam iſt. Bedienet man ſich aber des geriebenen Cacao, ſo kann man nicht allein die Gewürze, ſondern auch die Sorten des Cacao ſelbſt wählen. Weil aber die Chocolate gewöhnlich halb aus Cacao und halb aus Zucker beſteht; ſo muß man bey Zubereitung dieſes Getränkes halb ſo viel Cacao nehmen, als man ſonſt von der ordinären Chocolate nehmen würde. Z. E. wenn man ſonſt zu einem Chocolategetränke 8 Loth Chocolate nehmen würde, ſo kann man hier geriebene Cacao von Caraque oder Martinique 4 Loth, Zucker 4 bis 6 Loth, Zimmet $\frac{1}{2}$ Quent, und Vanille $\frac{1}{8}$ Quent, nehmen. Alles muß zu ſehr feinem Pulver geſtoßen, und durch ein ſeidenes Sieb geſichtet werden. Vanille und Zimmet kann nach Gutbefinden weggelaſſen werden, ſo wie andern Theils noch mehrere Gewürze beygefüget werden können. Alſo kann man, bevor man das Chocolatengetränk

in

in die Taſſen gießen will, des beſſern Geſchmackes wegen, einen Löffelvoll Orangenblüthwaſſer, worin man einen oder ein Par Tropfen Ambraeſſenz zerlaſſen hat, hinzu thun. Wenn der geriebene Cacao nebſt dem Zukker in heißem Waſſer, oder halb Milch und Waſſer, zergangen, und ein Ey, das Weiße und Gelbe, oder das Gelbe allein, nebſt dem beliebigen Gewürze hinzu gefüget iſt: ſo ſetzt man dieſes zuſammen aufs Feuer, und quirlet es ſtark. Will es überlaufen, ſo wird es vom Feuer gehoben, und getrunken; auch wohl noch unter dem Trinken und beym Eingießen, da man einige Mahl abgeſetzet, gequirlet. Wenn aber die Chocolate aus Verſehen kochet, ſo vergeht der Schaum, welcher doch ſonſt für angenehm gehalten wird.

Andere, welche ſich des Cacao ſtatt Kaffe täglich bedienen, und ſich nicht die Mühe geben wollen, durch den Zuſatz von Zucker, Zimmet, Vanille, Ey und Milch, nebſt dem Quirlen, das Chocolatengetrank zu verfertigen, bereiten ſolches auf eine ſehr einfache Weiſe alſo. Sie nehmen von dem geriebenen Cacao ſo viel, wie ſonſt Kaffe gewöhnlich, gießen hierauf eben ſo viel kochendes Waſſer, oder halb Waſſer und halb Milch, kochen und trinken ſolches auf dieſelbe Art, wie Kaffe; nur muß dieſes Getränk wegen des ſtarken Schaumes etwas länger kochen. Dieſes Getränk wird auch von den Aerzten an den angeſehenſten Oertern, beſonders hier in Berlin, den Kranken, jedoch mit Unterſchied, vorzüglich Schwindſüchtigen, zugelaſſen; indem es nicht allein nahrhaft, ſtärkend, und wegen ſeiner Bitterkeit dem Magen zuträglich iſt, ſondern auch bey dieſen Eigenſchaften weniger erhitzet, wie andere ähnliche Getränke, beſonders der Kaffe. Geſunde bedienen ſich dieſes Getränkes Jahr aus und ein, und geben demſelben, in Betracht der Geſundheit, einen großen Vorzug vor Kaffe und Thee; wie denn dieſes Getränk zugleich nicht höher zu ſtehen kommt, als der Kaffe.

In Mexiko trinkt man die Chocolate folgender Geſtalt mit der Atolle. Sie laſſen ein Täfelchen in heißem Waſſer zergehen, und quirlen es, bis es ſchäumet. Alsdann füllen ſie die Schale mit heißer Atolle voll, und trinken es. Die Atolle iſt nächſt der Chocolate der andere Lieblingstrank der Indianer. Es iſt eine ziemlich dicke Brühe, welche aus dem Kernmehle des Mayz oder türkiſchen Weitzens, wenn die Kleyen davon abgeſondert ſind, gemacht wird. Die indianiſchen Weiber bringen ihn ganz heiß in Töpfen zu Markte, da ihn die Creolen kaufen, und ihn öffentlich trinken, ſo wie man in Europa in die öffentlichen Kaffe- oder Wein-Häuſer gehet. Wenn dieſer Trank mit etwas Piment oder langen Pfeffer abgewürzt iſt, ſchmeckt er ihnen um ſo viel beſſer.

Andere trinken die Chocolate folgender Geſtalt. Wenn ſie ſolche in kaltem Waſſer zergehen laſſen, und ſie gequirlet, bis ſie ſchäumet, ſo heben ſie den Schaum ab, und thun ihn in ein ander Gefäß. Das übrige ſetzen ſie über ein Feuer, thun ſo viel Zucker als nöthig iſt, dazu, und wenn es heiß genug iſt, thun ſie den Schaum wieder dazu, und trinken davon.

Die dritte und gemeinſte Art in Indien iſt dieſe. Man füllet die Trinkſchale mit heißem Waſſer halb voll, läßt darin eine oder mehr Tafeln Chocolate zergehen, und bringt ſie mit dem Quirl zum Schäumen. Darauf füllet man die Schale vollends mit heißem Waſſer voll, thut Zucker, ſo viel nöthig iſt, dazu, trinkt es, und ißt ein wenig darein getunktes Confect dazu.

Endlich haben die Mexikaner noch eine andere Art, die Chocolate zu trinken, deren ſie ſich nur bey Gaſtereyen bedienen, oder wenn ſie ſich nach Erhitzung abkühlen wollen. Sie trinken ſie alsdann kalt, und gießen von oben herunter, ſehr hoch, Waſſer darauf, daß es ſchäume. Man behauptet, dieſes Getränk ſey dermaßen kühlend, daß die Indianer die einzigen ſind, die es vertragen können.

Will man **von den Wirkungen und Kräften der Chocolate** urtheilen, ſo hat man zwey Wege vor ſich: 1) die Ingredienzien derſelben und ihre Natur zu kennen; 2) die Erfahrung beym Genuſſe dieſes Getränkes zu Hülfe zu nehmen. Beyde Stücke ſind zum Theil von Aerzten und Beobachtern bereits heraus gebracht, und geben, durch Vergleichung mit einander, ein ziemlich gegründetes Urtheil von dem Nutzen des Gebrauches der Choco-

late. Ich will von beyden die vornehmſten Umſtände anzeigen.

Da der Cacao das weſentliche Stück der Chocolate iſt, ſo wird alles darauf ankommen, von welcher Natur und Wirkung er iſt. Dieſes hat man durch Hülfe der Naturgeſchichte und der Unterſuchung ſeiner innern Beſtandtheile zu erfinden gewußt. Alle Cacaobohnen enthalten ein dickes Oehl, ein mit vielen irdiſchen Theilen vermiſchtes fettiges Weſen, mit einem mäßigen Theile von ſauerm oder bitterm Salze. Dadurch entſteht eine aus gummig-öhligem, fetten und dicken Weſen beſtehende Zuſammenſetzung, wovon die gute Eigenſchaft dieſer Bohne abhängt. Herr von Caylus, Ingenieur-General der franzöſiſchen Inſeln und der franzöſiſchen Beſitzungen auf dem feſten Lande, in ſeiner Hiſtoire naturelle du Cacao, behauptet, der Cacao habe unter allen Früchten das meiſte Oehl und die ſtärkſte Bitterkeit, und daraus ſchließt er, die Frucht ſey an ſich ſelbſt hitzig. Es ſcheint aber dieſes Urtheil nicht hinlänglichen Grund zu haben, und es kommt dabey auf eine genauere Unterſuchung der innern Beſchaffenheit dieſer Bohnen an. Herr v. Milhau, welcher den Cacao am beſten zergliedert hat, zieht aus dem darin enthaltenen Oehle und bittern Geſchmacke, wahre Kennzeichen einer heißen Miſchung, weil alle bittere Sachen unter die hitzigen gerechnet werden, und weil das Oehl die dem Feuer am nächſten verwandte Materie iſt. Ueberdies hat er in der Zuſammenſetzung des Cacao das wenigſte Salz gefunden; und beweiſet überhaupt, er habe in ſeiner Subſtanz ſolche Miſchung, die der Miſchung des menſchlichen Blutes ſehr ähnlich iſt, und worin ſich ein Ueberfluß von Fett-Theilchen finde, die ſich bald einen Weg in das Zellgewebe eröffnen. Eben darum ſey ſeine bloße Subſtanz zum Nahrhaften und Stärkenden ſo ſehr geſchickt. Was nun auch irgend in dieſen Folgerungen wahres ſey, ſo bleibt es der Erfahrung nach ausgemacht,

daß

daß die Beſtandtheile des Cacao, wo nicht von hitziger, doch wenigſtens von ſehr gemäßigter, am wenigſten von kühlender Beſchaffenheit ſind, wie einige Schriftſteller, und diejenigen haben vorgeben wollen, welche ſie aus letzterm Grunde mit hitzigen Specereyen zu verſetzen anrathen.

Man kann von der Wirkung der Chocolate nächſt dieſem nicht wohl urtheilen, wenn man nicht noch die Kräfte der Vanille betrachtet, die nächſt dem Cacao das vornehmſte Ingrediens in unſern mehreſten Zubereitungen derſelben iſt. Die Wirkung derſelben iſt durchgehends ausgemacht. Sie iſt ein hitziges Product, von ſo ſtarker aromatiſcher Kraft, daß ſie auch ſo gar, friſch gebraucht, die Sinne benebelt und gleichſam trunken machet. Dieſerwegen, und wegen ihrer nervenſtärkenden Kraft, wird ſie durchgehends für ein ſtarkes reitzendes Mittel gehalten, welches alle andere dieſer Art an ſchleuniger Wirkung übertrifft.

Auf die Wirkung dieſer beyden Ingredienzien, des Cacao und der Vanille, kommt demnach bey der Chocolate alles an. Wenn nun angenommen wird, daß alle Chemiſten, die den erſtern verſuchet haben, eine ziemliche Partie dickes Oehl von einigem ſchärfen Geſchmack heraus gezogen haben: ſo iſt das ſchon ein Beweis von den nahrhaften Theilen der Cacaoſubſtanz. Da aber dieſes Oehl ein zum Theil grobes, rohes Oehl iſt, mit häufiger Erde und einem mäßigen Theile ſcharfen Salzes vermiſcht: ſo iſt die aus dem Cacao entſtehende Nahrung ebenfalls grob und unzubereitet, d. h. ſie thut das, was alles grobe Fett wirket; ſie beladet das Geblüt und die Säfte mit einer Menge fetter und zugleich ſcharfer Theile, verdicket ſelbige, und bringt viele üble Folgen zuwege, die von der Schärfe der Säfte herrühren; dergleichen ſind: Hinderung der Bewegung der Säfte, Verſtopfung, ſchneller Uebergang der fettigen Theile in das Zellgewebe, und daher rührende Fettigkeit, mit welcher eine Ver-

derbung der flüſſigen Theile ſelbſt ꝛc. oft verknüpft iſt. Dieſerwegen wird der Cacao, um ihm dieſe rohe Nahrung einiger Maßen zu benehmen, erſt gebrannt. Geht man in dieſem Röſten nur etwas zu weit, ſo wird, nach Hrn. Geoffroy Verſicherung, das Oehl des Cacao verdünnet und brandicht-riechend; es zertheilt alſo die Säfte des Körpers gewaltig, und vermehret ihre Bewegung. Je weniger alſo der Cacao geröſtet wird, deſto mehr nähret er, und verdicket die Säfte; je ſtärker er geröſtet wird, deſto mehr ſetzt er dieſe in Bewegung. Das durch Röſten verdünnte Oehl des Cacao wird demnach weniger nährend; aber auch nunmehr durch den Zuſatz der Gewürze in der Chocolate mehr gemäßiget, und zur heilſamen Vermiſchung mit den thieriſchen Säften geſchickter gemacht. Alle klebrige, fettige Nahrungsmittel ſind alsdann am heilſamſten und unſchädlichſten, wenn ſie einen guten Theil ihre Salze niedergeſetzt und verloren haben. Iſt nun im Cacao, neben dem Oehle, noch ein geringer Theil Salz, unerachtet es, ſelbſt nach des Geoffroy Verſuchen, ſehr wenig ſeyn muß: ſo wird dieſes Salz zugleich durch das Brennen deſſelben großen Theils mit verflüchtiget. Aus dieſer Urſache können die fettigen Theile der Chocolate mehr nährend werden. Und wenn der Zuſatz von einigen Gewürzen, Zimmet beſonders und etwas Ambra, dazu kommt, ſo wird ihre etwas kühlende und die Säfte verdickende Eigenſchaft dadurch gemäßiget, und gleichſam aufgehoben. Der Ambra ſtärket, auſſer ſeinem lieblichen Geruche, vornehmlich die Nerven, ſo wie es auch der Zimmet thut, und überaus reitzet. Nelken, ſpaniſcher Pfeffer, auch wohl Ingber, u. d. gl. ſind ſämmtlich hitzende Mittel, die, in gehöriger Maße genommen, dem Magen zu Statten kommen.

Aus allem dieſen ergeben ſich die Urſachen, warum Aerzte und Rathgeber der Lebensordnung die Chocolate für gewiſſe Menſchen, (denn in gehöriger Maße iſt ſie den mehreſten zuträglich) und in etlichen Krankheiten,

recht

recht heilſam halten; doch mit gewiſſem Unterſchiede in der Compoſition. Die mit mäßigen Gewürzen verſetzte, wird zuvörderſt allen magern, trocknen Perſonen, und allen, die von Kräften gekommen ſind, empfohlen. Dahin gehören ſo gar unter den Krankheiten: die Schwindſucht, ſofern ſie nicht ein Lungengeſchwür zum Grunde hat, Auszehrung, Entkräftung vom Alter u. ſ. w. Hier thut, nach Linnäi Erklärung, die Chocolate, zumahl mit Milch, und nur wenig Gewürze, ohne Vanille zubereitet, durch ihren fetten, ſüßlichen, und die Schärfe lindernden Nahrungsſaft, vortreffliche Dienſte. Die fettigen Theile des Cacao füllen nach und nach das Zellgewebe der Haut wieder aus; ſie ſelbſt nebſt den aromatiſchen Ingredienzien geben den feſten Fibern neue Kraft und Spannung, und ſo ſtellen ſich manche dergleichen herunter gekommene Körper wieder her. Iſt dieſen Naturen noch ein etwas ſtärkerer Reitz mitzutheilen, ſo kann man ihnen die Chocolate auch mit Wein zubereiten. Fette Leute, die an ſich ſchon zu viel nahrhafte Theile haben, würden ſich mit der Chocolate ſchaden; ſie müßten ſie denn ohne Gewürz, oder auch mit Waſſer, trinken. Und doch iſt es immer beſſer, wenn ſie es unterlaſſen.

Nächſt dieſem räth Linnäus die Chocolate allen hypochondriſchen Perſonen an, da hingegen Geoffroy ſie ihnen verbiethet. Letzterer meint, der Cacao ſey ihnen, wie alle fette und öhlige Sachen, ſchädlich; ſeine Fettigkeit zertheile und entzünde ſich in ihren Eingeweiden. Erſterer hingegen verſichert, die Chocolate habe bey dieſen Leuten, wo alle andere Hülfsmittel vergeblich geweſen, ganz wunderſeltene Wirkungen bewieſen. Er glaubt, die Chocolate habe dieſes dadurch verurſachet, daß ſie durch ihre gelinde Fettigkeit die ſcharfen und ſauern Theile in den Säften umwickelt und ſtumpf machet, dabey auch die Nerven durch die wenigen gewürzhaften Ingredienzien mäßig ſtärket. Ein Grund, welcher phyſiologiſch ſehr richtig iſt, und den nur die Erfahrung beſtätigen darf. Des-

wegen beruft er ſich auf die ganz bekannte Sache, daß alle Melancholiker und Hypochondriſten durch Chocolate-Trinken erfriſchet und wieder hergeſtellet worden ſind. Er führt insbeſondere das Beyſpiel des Cardinals Richelieu an, welcher ſich, nach allen vergeblich gebrauchten Mitteln, durch den Gebrauch der Chocolate, bey guter Diät, von einer hartnäckigen Hypochondrie befreyet hat.

Zuletzt empfiehlt Linnäus die Chocolate bey allen Hämorrhoidal-Zufällen. Es mag jemand die blinde oder fließende goldene Ader haben, ſo ſey ihm der häufige Gebrauch der Chocolate unter allen Arzeneymitteln am dienlichſten. Man kann ihm, der Gründe und Erfahrungen wegen, die er anführt, billig glauben. Aber nicht ſo dem andern Lobredner der Chocolate, dem holländiſchen Arzte, Bontekoe, welcher ſein Lob von Dingen immer bis zur Ausſchweifung trieb. Er hat an ſeinem Tractat vom Thee &c. hinten ein Par andere Tractätchen vom Kaffe und der Chocolate andrucken laſſen, worin er letztere faſt wider alle Krankheiten, wider die Hektik, Waſſer-Sucht, Milz- und Leberverſtopfung, Durchlauf, Podagra und alle Gicht, engliſche Krankheit, Kopf- Magen- und Lendenweh, wider alle Fieber, wider den Stein, wider die Entkräftung, u. ſ. w. anpreiſet. Billiger haben die neuern Aerzte ihren Nutzen geprieſen.

Der Pater Labat rühmet die Chocolate ſehr, und macht, in ſeiner Reiſebeſchreibung, zum Beſten derer, welche, durch die Koſten, ſolche zu trinken, abgehalten zu werden glauben, nach unſerm Gelde folgende Berechnung. Man kann guten geriebenen oder zum Gebrauch zubereiteten Cacao, das Pfund für ungefähr 12 Groſchen haben. Zu 8 Taſſen gebraucht man etwa 4 Loth Cacao welche 1 Gr. 6 Pf. koſten, und 6 Loth Zucker, welche zu 1 Gr. gerechnet werden; man braucht nicht für 6 Pfennige Zimmet, man rechne ſo viel für ein Ey und die Milch, ſo wird jede Taſſe nicht mehr als 6 Pf. koſten. Wenn man nun, bey beſchwerlicher Arbeit, ſich zu ſtärken, 2 Taſſen Chocolate des Morgens zu ſich nehmen wollte: ſo würde der Aufwand nur 1 Gr. betragen, und beſſer die Kräfte zu erhalten dienen, als Wein,

Wein, Kaffe und andere Hülfsmittel, die weit mehr koſten, und dennoch der Geſundheit lange nicht ſo zuträglich ſind.

Thomas Gage, ein Engländer, iſt für die Chocolate ebenfalls ſehr eingenommen. Er erzählt in ſeiner Reiſebeſchreibung, daß er in den 12 Jahren, in welchen er ſich in Amerika aufgehalten, dieſelbe ordentlich des Tages vier Mahl getrunken habe, nähmlich ein Glasvoll des Morgens, eins um 9 oder 10 Uhr, eins eine Stunde nach Tiſche, und eins des Nachmittags um 4 oder 5 Uhr. Wenn er aber des Abends ſtudieren wollte, ſo trank er um 8 Uhr noch ein Glasvoll, womit er es leicht bis um Mitternacht aushalten konnte. Wenn ich es indeſſen, ſagt er, zur benannten Zeit unterließ, ſo empfand ich alsbald eine Schwäche des Magens, und eine Anwandelung der Ohnmacht. Auf ſolche Weiſe, fährt er fort, habe ich ganze 12 Jahre lang in dieſen Ländern in einer vollkommenen Geſundheit gelebt, und niemahls von Verſtopfungen, Fiebern, und andern dergleichen Unpäßlichkeiten, einigen Anſtoß gehabt. Man muß ſich hierbey erinnern, daß man in den warmen Gegenden von Amerika den Magenſchwachheiten ſehr unterworfen, und deswegen genöthigt iſt, faſt alle 2 oder 3 Stunden etwas zu eſſen oder Chocolate zu trinken, die daher in Amerika zu einem beynahe allgemeinen Getränke geworden iſt.

Ich will dieſe Betrachtung noch mit einer Anmerkung des Hrn. D. Unzer beſchließen. Alles, was bisher von der Chocolate geſagt worden iſt, gilt nur in ſo fern, als ſie ſich wirklich ſchon nach einer guten Verdauung mit unſerm Blute vermiſcht hat. Allein, es iſt noch die Frage, ob ſie gut verdauet werden könne? Hierbey muß der Magen einer jeden Perſon um Rath gefraget werden. Es iſt nicht ungewöhnlich, daß die öhligen Fruchtkerne, wie alle Arten der Mandeln, den Magen beſchweren, den Appetit verderben, und Säure erzeugen. Hiervon iſt der Cacao nicht ausgenommen. Man hört viele Perſonen über die Wirkung der Chocolate klagen, und ſolchen Leuten iſt ſie nicht dienlich. Wenn die Cacaomandeln noch nicht völlig reif geworden ſind, haben ſie noch einen klebrigen Milchſaft bey ſich, ſind weich und zu eſſen; ſind aber ungeſund, und erregen das Fieber. Wie viele tauſend Cacaobohnen kommen aber

zu keiner gehörigen Reiſe, oder werden auch beym Rö-
ſten verwahrloſet! Und was läßt ſich alsdann von der guten Wirkung der Chocolate für Nutzen hoffen?

Differenza tra il cibo e cioccolatta. Firenz. 1680.

The natural hiſtory of Coffée, Tea, Chocolate and Tobacco, Lond. 1683, 4.

The natural hiſtory of Chocolate, Lond. 1724, 8.

F. C. C. S. J. altro parere intorno alla natura ed all uſo della cioccolata. Firenza, 1728. 4.

Curieuſe Beſchreibung des Thee, Coffee und Chocoladetranks. Augſp. 1743, 2 B.

Von der Chocolade, ſ. den VII Th. der neuen Auszüge ꝛc. a. d. J. 1768. Frf. und Mannh. 8. S. 177—186, und S. 193—203.

Nützl. Beytr. zu den neuen Strelitz. Anz. v. 7 Nov. 1770.

Berlin. Sammlungen, V B. 1 St. 1773, 8. S. 74—80.

Neue Mannigfaltigkeiten, 1 Jahrg. Berl. 1774, gr. 8. S. 604—606; und 3 Jahrg. 1776, S. 81—87.

Wittenb. Wochenbl. v. J. 1776, St. 4 und 5.

GIUSEPPE AVANZINI lezzione academica in lode della Cioccolat. Firenze 1728. 4.

HYAC. THEOD. BARON diſſ. an ſenibus chocolatæ potus? Pariſ. 1739. 1 B.

NIC. BLEGNY du bon uſage du Thé, du Caffé & du Chocolat. Lyon 1687, 12.

CORN. BONTEKOE van The, Coffy and Chocolate. Haag 1679. 1685, 8.

FRANC. MARIÆ Cardinalis BRANCACCI de uſu chocolatæ diatriba. Rom 1666. 4.

JO. de CARDENOS del Chocolate, que por vechos haya y ſi es bebida ſaludable o no. Mexici, 1609.

RICHARDI CARR *epiſtolæ medicinales variis occaſionibus conſcriptæ*, Lond. 1691. 8. Epiſt. 3.

JO. FRID CARTHEUSER diſſ. de Chocolata analepticorum principe Frf V 1763, 4. 3 B.

P. CHAMBERLAYNE manner of making Tea, Coffy and Chocolate, Lond 1685, 12.

ANT. COLMENERI *de Ledeſma* trattado de la natura y calidad del Chocolate Madrit, 1631, 4. recuſ. à *Volcamero*, Norimb. 1644. Franz. überſ. von R. Moreau, Paris 1643, 4.

HENR COSMII magnæ naturæ oeconomia, cum demonſtratione Theæ Coffeæ, Chocolatæ. Frf. & Lpſ. 1687, 12.

JOSEPHI DEMARCO :lana rite in ſecunda & aduerſa valetudine adhibenda. Adjecta eſt ad calcem diſſ. de vſu & abuſu Chocolatæ in re medica & morali. Melitæ 1759, 4.

P. DUNCAN avis ſalutaire contre l'abus des choſes chaudes, du Caffé, du Chocolate & du Thé. Roterd. 1705, 8.
Engl. Lond. 1716, 8.
Deutſch, u. d. T. Vom Mißbrauch hitziger Speiſen und Getränke, ſonderlich aber des Caffes, Schockolate und Thees. Lpz. 1707, 12. 1 Alph.

JO. PHIL. EYSEL diſſ. de chocolatæ vſu & abuſu. Erf. 1694. 4. 1½ B.

GIOV. BATTISTA FELICI parere intorno all uſo della cioccolata. Firenza, 1728. 4.

JO. FRANC. le FEVRE de natura, vſu & abuſu Caffeæ, Theæ, Chocolatæ. Veſunt. 1737. 4.

FRANC. PHIL. FLORINUS im klug- und rechtsverſtänd. Haus-Vater, Nürnb. 1705, f. S. 1219, f.

PHIL. SYLVESTRE du FOUR traitez nouveaux & curieux du Café, du Thé & du Chocolate. Lion 1671, 12. 1684, 12. à la Haye 1685. 1688. 1693. 12. adjecta *St. Diſdier* methode pour compoſer d'excellent Chocolat.

L. überſ. von Jac. Spon, u. d. T. Tractatus novi de potu Theæ, Chocolatæ, Caffeæ. Pariſ. 1685, 12.

NIC. PARTHENUS GIANNETASIUS, in *Aeſtatibus Surrentinis*, Neap. 1696, 8. Lib. I, Cap. 8, p. 84.

Heiſens Abhandlung vom Cacao und der Chocolade, ſt. im 49, 50 und 51 St. der gel. Beytr. zu den Braunſchw. Anz. v. J. 1763.

JAMES tr. on Tabacco, Tea, Coffee and Chocolate. Lond. 1746, 8.

Jo. Chr. Gerh. Knoll Abhandlung von den Wirkungen der Chocolade, des Thees und der Milch, ſt. in deſſen Abhandlungen aus der Arzeneywiſſ. Quedlinb. 1753 8. S. 57—82.

CAR. LINNÆI diſſ. de potu Chocolatæ. Vpſ. 1765, 4.

MARCI MAPPI diſſ. de potu Chocolatæ. Argent. 1695, 4. 8 B.

BARTHOL. MARRANDAN dial. del Tabago, los dannos que cauſa y del Chocolate. Sevilla, 1616, 8.

LEONH. FRID. MEISNER diſſ. de Thea, Coffea, Chocolata. Norimb. 1721, 4.

ANT. WILH. PLAZ diſſ. de illuſtrium oblectamentis noxiis. Lpſ. 1759, 4. 4 B.

JO. FRANC. RAUCH diſſ. de aëre & eſculentis. Vienn. 1722, 4.

LAUR. SERAFINI lettera, in cui ſi eſamina la ragione addotte da *Giov. Batt. Felici* nel ſuo parere ſopra la Cioccolata. Firenza, 1728, 4.

Jo. Ge. Siegesbeck Anmerkungen vom Thee, Coffee und Chocolade, wie nicht weniger von verſchiedenen Simplicibus, ſo ſtatt jener gebraucht werden, ſt. im XIX Verſ. der Bresl. Samml. Jan. 1722, Cl. 4. Art. 6.

IVO JO. STAHL diſſ. de Chocolata Indorum eiusque viribus medicis. Erf. 1736, 4. 4 B.

HENRY STUBBE diſcourſe concerning the Chocolate. Lond. 1662, 8.

Gottfr. Thieſen Abhandl. von dem mediciniſchen Gebrauch der Chocolate, ſt. in No. 11—13 der wöchentl. Königsb. Frag- und Anz. Nachr. v. J. 1769.

D. Unzers Abh. von der Chocolade und ihrer Wirkung, ſt. im Arzt, Th. III. Hamb. 1760, gr. 8. St. 72.

Chocolaten-Aftermotte, ſiehe oben, S. 77, f.

Chocolaten-Biscuit, Zuckerbrod von Chocolate, Fr. Biſcuits de Chocolat. Zwo Tafeln geriebene Chocolate, ½ Pfund geſiebter feiner Zucker, und 4 Eyerdotter werden mit einem Rührlöffel unter einander gerührt. Sodann ſchlägt man von 8 Eyern das Weiße, und vermiſcht es mit dem Zucker und der Chocolate; nimmt ¼ Pfund Mehl, welches ein wenig auf dem Ofen getrocknet worden, ſiebet es über den Zuckerbrodteig, rührt es, indem es durchfällt, hinein, damit alles gut durchmengt werde, bringt hernach die Zuckerbrode in papierne Formen, ſiebet ein wenig feinen Zucker darüber, und läßt ſie im Ofen backen.

Auf eine andere Art, Biſcuits manqués. Eine Tafel geriebene Chocolate, ½ Pfund fein geſtoßner Zucker, ½ Viertel Pfund Mehl, und 3 Eyerdotter, werden unter einander gemengt, und ferner das wohlgeſchlagene Weiße von 4 Eyern darunter gerührt. Hernach gießt man die Zuckerbrode länglich auf weißes Papier, ſiebet ein wenig geſtoßenen Zucker darüber, und läßt ſie im Ofen backen. Wenn ſie gut ſind, nimmt man ſie aus dem Ofen, löſet das Papier davon ab, und ſetzt ſie in einem Siebe auf den Ofen, daß ſie trocken werden.

Chocolaten-Cannelons, Fr. Cannelons glacés de Chocolat. Zu 6 Cannelons nimmt man ſo viel gute Sahne, als 4 Formen in ſich faſſen. Man läßt die Sahne über dem Feuer ſieden, und thut alsdann 1 Pfund Zucker hinein. Ferner legt man ¼ Pf. Chocolate in Waſſer, und läßt ſie über dem Feuer ſchmelzen, rührt aber dabey beſtändig darin, bis ſie gekocht hat; alsdann quirlt man 6 Eyerdotter darunter, und gießt die Sahne dazu. Wenn alles recht durch einander gemiſcht iſt, gießt man es durch ein Sieb, und ſetzt es in einem Topfe auf Eis, damit es gefriere. Sodann rührt man ſcharf darin, füllet die Cannelonsformen damit, und ſetzt ſie, in Papier gewickelt, wieder aufs Eis, in einem Gefäße, welches kein Waſſer hält. Wenn ſie bald auf die Tafel kommen ſollen, nimmt man ſie aus den Formen, indem

man auf die andere Seite der letztern mit der flachen Hand anſchlägt, und ſie auf einen Teller fallen läßt.

Chocolaten-Gäſcht, Fr. Mouſſe de Chocolat. Man läßt 12 Loth Chocolate in einem guten Glaſe Waſſer zergehen, ſetzt ſie auf ganz gelindes Feuer, und rühret beſtändig mit einem Rührlöffel darin. Wenn ſie völlig geſchmolzen und ganz dünn geworden iſt, nimmt man ſie vom Feuer; rühret ſodann 6 friſche Eyerdotter darunter, gießt ein Quart gute Sahne dazu, wirft ½ Pfund Zucker hinein, und thut alles zuſammen in eine Terrine. Wenn der Zucker geſchmolzen und die Sahne ausgekühlt iſt, ſchlägt man die ganze Maſſe, und nimmt nach und nach den Gäſcht davon mit einem Schaum- oder Olivenlöffel in ein Sieb. Sollte es nicht gut ſchäumen, ſo hilft man ſich durch das Weiße von etlichen Eyern. Sodann ſervirt man den Gäſcht entweder in großen beſonders dazu gemachten ſilbernen Bechern, oder in Bechergläſern. Um ihn 2 bis 3 Stunden friſch zu erhalten, ſetzt man die Becher oder Gläſer auf einem löcherigen Bleche über Eis.

Chocolaten-Kanne, Fr. Chocolatière; wenn ſie auch von Silber oder Porzellan wäre, gehört in weiblichen Verlaſſenſchaften zum Hausrath, und nicht zur Gerade.

Chocolaten-Köpfchen ſ. **Chocolaten-Schälchen**.

Chocolaten-Kuchen. Nachdem vorher 24 bis 30 Eyer recht klein geſchlagen worden, kann man ½ Quart Milch dazu rühren, wohl durchquirlen, dieſes in eine zinnerne Schale ſchütten, damit in einen Keſſel mit kaltem Waſſer ſetzen, und zwar ſo, daß das Waſſer meiſt ſo hoch als die Schale ſtehe; alsdann über Feuer ſetzen, aber nicht zudecken, und wenn es ſich ein wenig zu härten anfängt, heraus nehmen, ſo läuft und zieht es ſich vollends zuſammen, und wird ein rechter Eyerkäſe. Dieſes wird nun auf einen Durchſchlag geſchüttet, damit es rein abtriefe, hernach in ein Geſchirr gethan und klein gerührt, ferner ½ Pf. zart geſtoßene Mandeln, wie auch 1 Pf. abgeklär-

te

te Butter, nebſt 24 Eyerdottern, eine Stunde lang beſtändig nach Einer Seite zu, wohl gerührt, alsdann ½ Pf Chocolate, nebſt 2 Löffelvoll Citronenſaft und dem Weißen von 12 Eyern, zu einem ſteifen Schaum geſchlagen, und zu allerletzt ganz gemächlich dazu gerührt. Nachher muß man einen gemachten Boden oder ein Unterblatt von Butterteig in einer Tortenpfanne in Bereitſchaft halten, den Rand ſauber umkräuſeln, ſodann das Umgerührte gleich hinein thun, und ihn backen laſſen.

Chocolaten Liqueur. In 2 Quart guten Branntwein gießt man ½ Quart Waſſer, thut zerriebene Chocolate und geſtoßenen Zucker, von jedem ¼ Pfund, dazu, gießt alles in eine große Flaſche, läßt ſolche an einem temperirten Orte, welcher jedoch mehr warm als kalt iſt, 9 Tage ſtehen, und ſchüttelt die Flaſche des Tages vier Mahl wohl um. Nach verfloſſenen 9 Tagen läßt man den Liqueur durch ein in einen Trichter gelegtes Löſchpapier in eine andere Flaſche filtriren.

Chocolaten=Mus. Man läßt 2 Loth geriebene Chocolate mit 2 Loth Zucker, ein wenig Zimmet, und ¼ Quart Milch ein wenig ſieden, läßt ſodann alles wieder kalt werden, und ſeihet es durch ein Tuch; alsdann verklopft man 4 ganze Eyer, und von zwey andern das Gelbe, mit einem Löffelvoll Roſenwaſſer, gießt die durchgeriebene Milch nach und nach daran, und rühret es immerfort. Endlich ſchmiert man eine zinnerne Schüſſel dünn mit Butter, ſchüttet das Angerührte darein, und ſtellet es auf eine Kohlenpfanne, oder auf einen Topf mit ſiedendem Waſſer, welches jedoch immerfort ſieden muß, thut auch oben etwas Gluth darzu, und läßt es allmählich ziehen. Wenn es dick zu ſeyn anfängt, ſo iſt das Mus fertig. Alsdann ſtreuet man Zucker, Zimmet und klein geſchnittene Citronen darauf; oder wenn man es recht ſtark haben will, beſäet man es oben mit Zucker und geriebener Chocolate.

Chocolaten⸗Schälchen Köpfchen oder Taſſen, ſind kleine länglich runde, und etwas geraume, mit oder ohne Henkel, von Porzellan verfertigte Geſchirre, mit ihren dazu gehörigen flachrunden Näpfchen, woraus man die Chocolate zu trinken pflegt.

Chocolaten⸗Soße. Man nimmt ein Stück ausgewaſchene Butter, 2 bis 4 Eyerdotter, und an ſtatt Mehl ¼ Pfund fein geſtoßne und durchgeſiebte Chocolate; dieſes wird zuſammen in einer Pfanne wohl durchgeknetet, und ſodann mit Wein und ein ganz wenig Waſſer abgerührt. Sollte es von der Chocolate nicht ſüß genug werden, ſo kann man noch ein wenig Zucker dazu thun. Dieſe Soße kann man über einen Pudding, junge Hühner, Tauben ꝛc. geben.

Chocolaten⸗Suppe. Man röſtet in einem löffelvoll Butter etwas große Scheiben würfelig geſchnittener Semmel ſchön gelb, und leget ſolche alsdann in eine Schüſſel; nimmt hierauf ¾ Quart Milch, thut ein Stück Zucker, nebſt etwas Zimmet, daran, und läßt es aufkochen; verklopft ferner das Gelbe von 4 Eyern, ſchüttet es in die Milch, und richtet es über die Semmel⸗Schnitte an, ſtreuet Zimmet darauf, und ſetzt es ein wenig auf Kohlen. Sobald es aber zu kochen anfangen will, nimmt man es hinweg.

Chocolaten⸗Taſſen, ſiehe Chocolaten⸗Schälchen.

Chocolaten⸗Topf, ein länglich runder, kupferner, und inwendig verzinnter Topf, auf 3 Füßen ſtehend, mit einer Schnautze, und oben in dem Deckel mit einem Loche, worin der Quirl zum Herumrühren und Lauterquirlen der Chocolate befindlich iſt. Man hat dergleichen auch von Silber.

Chocolaten⸗Torte. Man rührt das Weiße von 7 Eyern zu einem Schaum, und thut ſodann ½ Pf. Zucker und eben ſo viel Mandeln daran. Letztere müſſen ſo lange, wie bey einer Mandeltorte, gerührt werden. Nachher wirft man eine Handvoll geriebene Chocolate und Citronen⸗

nenſchalen darein, gießt alles in die Tortenpfanne, und bäckt es wie eine Mandeltorte.

Chocolaten Zuckerbrod, ſiehe Chocolaten-Biscuit.

Chocolaten-Zuckerkörner, Fr. Dragée de Chocolat. Man läßt etwas Traganth-Gummi in wenigem Waſſer ſich auflöſen; wenn es geſchmolzen und recht dick iſt, wird das Waſſer ſtark durch eine Leinwand gedrückt, damit nichts davon zurück bleibe. Hernach ſtößt man das Gummi mit fein geriebener Chocolate und feinem Zucker in einem Mörſer, bis ein Teig daraus wird, den man kneten kann. Dieſen leget man auf einen mit fein geſtoßenem Zucker beſtreueten Tiſch, und treibt ihn mit einem runden Holze ſo weit aus einander, bis er die Dicke eines Thalers bekommt. Hernach ſchneidet man ihn in kleine Stückchen, welche rund wie eine Erbſe gemacht und auf dem Ofen getrocknet werden. Dieſe wirft man alsdann in einen Keſſel, oder in einen dazu bequemen Topf mit Zucker, welcher fadenmäßig geſotten iſt, ſchwenkt ſie auf mäßigem Feuer, bis der Zucker um die Körner herum trocken zu werden anfängt, bringt noch mehr von jetzt gemeldetem Zucker dazu, und fährt damit immer ſo fort, bis man findet, daß die Körner groß genug ſind.

Chocolaten-Zuckerkügelchen, bey den franzöſiſchen Zuckerbäckern Diablotins genannt. Man leget die Chocolate, wenn ſie zu trocken iſt, auf den Ofen, daß ſie weich werde, und thut alsdann ein wenig gutes Baumöhl dazu, damit ſie ſich mit dem Löffel beſſer durcharbeiten laſſe; formirt ſodann in den Händen kleine Kügelchen davon, wie Nüſſe, und leget ſolche, einen ſtarken Daumen weit von einander, auf einen Bogen Papier. Wenn das Papier voll iſt, nimmt man es an den Ecken, und ſchüttelt die Kügelchen in weißen Zucker glatt herum, daß ſie ſich ſelbſt mit Zucker überziehen. Zuletzt beſteckt man jedes Kügelchen mit etwas Zimmet, oder

einer

einer geſchälten Piſtacie, und läßt endlich alles zuſammen auf dem Ofen trocken werden.

Cholera morbus, ſiehe **Gallen-Ruhr.**

Chömer, ſiehe **Feyern.**

Chondrillenkraut; ſpaniſche Wegwart, Condrilla juncea viſcoſa arvenſis *C. B.* Chondrilla viminea *J. B.* Chondrilla juncea *Linn.* eine wilde, aber merkwürdige milchende Staude, welche die Eigenſchaft der Cichorie hat, und in dem allerunfruchtbarſten Flugſande überaus tiefe, einfache und fleiſchige Wurzeln ſchlägt. Sie blühet im Sommer ſehr häufig, treibt ſehr gerade, hohe, dünne und glatte Stängel, ohne Blätter, mit vielen kleinen gelben Blumen, und ſäet ſich von ſelbſt häufig aus.

Chopine, eine Sorte von kleinen franzöſiſchen Maßen, welche zu Vermeſſung des Weines, Branntweines und anderer flüſſigen Sachen, wie auch der Oliven, die man im Einzeln verkauft, gebrauchet wird.

Die pariſer Chopine, welche die Hälfte einer Pinte beträgt, wird in 2 halbe Septiers abgetheilet, weswegen man ſie auch zuweilen Septier nennet. Jeder halbe Septier enthält 2 Poiſſons, und der Poiſſon iſt beynahe von 6 cubiſchen Zollen.

Zu St. Denis, in Frankreich, iſt die Chopine beynahe noch einmahl ſo ſtark, als die pariſer.

Sonſt wird auch das Wort Chopine von der damit gemeſſenen Sache geſagt; eine Chopine Wein, eine Chopine Oliven.

Von dieſem Worte iſt unſtreitig das Deutſche **Schoppen** entſtanden, mit welcher Benennung man an einigen Orten ein Nößel beleget.

Chopinette de pompe, Pumpenkolbe; ſiehe unter **Kolbe.**

Choque, ſiehe Choc.

Choquiren, anſtoßen. Es wird dieſes Wort insgemein bey dem Geſundheit-Trinken gebraucht, da die Gäſte mit den Gläſern unter einander zuſammen anſtoßen.

Chor-Gewölbe, ſiehe unter **Gewölbe.**

Chorden von Därmen, ſiehe unter **Darm.**

Chou, ſiehe **Kohl.**

Chou caraibe du Tertre, Chou poivré, Chou du Breſil; ſiehe Th. II, S. 475.

Chou de chien, wildes Bingelkraut, ſiehe Th. V, S. 321.

Chouan, heißt ein gelblichgrüner Same aus der Levante, der von Einigen zum Carminmachen und zum Färben der Federn gebraucht wird. Er ſieht wie Wurmſamen aus, und ſein Geſchmack hat etwas Säuerliches. Die Pflanze, welche dieſen Samen trägt, iſt in Europa noch nicht bekannt.

Choucas, ſiehe **Dohle.**

Chouette, ſiehe **Eule.**

Chouquet, ſiehe **Eſelshaupt.**

Chouſtak, ſiehe **Schuſtack.**

Choux, oder petits choux, nennen die franzöſiſchen Köche und Paſtetenbäcker eine Art Gebackenes, welche die Figur kleiner Kohlköpfe hat, inwendig meiſt hohl iſt, und aus Mehl, Butter, Eyern und Roſenwaſſer verfertiget wird.

Man wäget, nach dem Gewichte von 6 Eyern, Waſſer und eben ſo viel Butter ab, thut beydes in eine Caſſerolle, und rühret, wenn es kocht, Mehl von demſelben Gewichte hinein. Wenn es recht klar gerührt iſt, ſchlägt man nach und nach 8 Eyer, welche vorher in warmen Waſſer gelegen, hinein, und arbeitet den Teig, ſo warm als es die Hände vertragen wollen, recht durch einander, füllet ihn hernach in eine Sprütze mit einer Dille, beſtreuet ein Blech mit Mehl, und drückt von dem Teige Häufchen, als ein Ey groß, darauf, oder ſticht den Teig mit einem Löffel aus, und leget ihn auf das Blech, ſetzt dieſes in einen Ofen, und läßt die Häufchen gelinde aus backen. Wenn ſie gar ſind, nimmt man ſie heraus, beſtreuet ſie mit Zucker, und ſetzt ſie wieder in den Ofen, damit der Zucker zergehe, und ſie alſo glaciret werden. Zuletzt putzet man die Böden fein reinlich ab, bricht ſie auf, füllet ſie mit etwas Eingemachten, und richtet ſie an.

Unſere deutſche Köche machen dieſe Art von Gebackenem folgender Geſtalt. Man nimmt dazu recht fetten weichen Käſe, eine oder zwo Fingerſpitzenvoll Mehl, klein gehackte candirte Citronen=

tronenſchalen, und auch etwas friſche, nebſt ein wenig Salz, welches alles mit 4 oder 5 Eyerdottern wohl unter einander zu einem Teige gerieben wird. Dieſen legt man ſtückchenweiſe in eine mit Butter überſtrichene Tortenpfanne, gibt den Stückchen den Anſtrich, und ſchiebet alsdann die Tortenpfanne in den Backofen. Wenn die Choux gehörig gebacken ſind, candirt oder begießt man ſie nach oben mit feinem Zucker, und läßt ſolchen am Eingange des Backofens darauf trocken werden.

Chriſt=Aepfel, ſind kleine verſchrumpfte Aepfel, oder eine unzeitige Frucht von Holzäpfelbäumen, welche um Nürnberg, in Franken, im Pappenheimiſchen und zu Gera im Vogtlande von den leichtfertigen Bauern um Geld gezeiget werden, mit dem betrüglichen Vorgeben, daß ſolche Aepfelbäume in der Chriſtnacht, alten Kalenders, Blätter gewinnen, blühen und Früchte tragen.

Chriſt=Aſche, von deren Gebrauche wieder die Erd=Flöhe; ſiehe unter **Erdfloh**.

Chriſt=Auge, Inula Oculus Chriſti *Linn.* Conyza pannonica lanuginoſa *Moriſon.* Es giebt zwo Sorten dieſes Blumengewächſes; eine mit gelben, und eine mit weißen Blumen. Beyde Sorten, welche in Bouquets ein recht gutes Anſehen geben, werden alle Jahre aus dem Samen erzogen, den man im April entweder einzeln in einen Topf ſäet, und die Pflanzen in demſelben aufwachſen läßt; oder einige Samenkörnchen hin und wieder in den Rabatten in Grübchen leget, bey die aufwachſenden Pflanzen Stecken ſtecket, und an dieſelben, jedoch nicht feſt, anbindet, wovon ſie ein beſſeres Anſehen bekommen, als wenn ſie auf der Erde liegen.

Eben dieſen Nahmen führt auch die Crepis barbata *Linn.* ſiehe unter **Habichts=Kraut.**

Chriſt=Beere, ein Nahme, den man im gemeinen Leben auch der glatten Stachelbeere gibt; ſiehe dieſes Wort.

Chriſt=Blume, ſiehe **Nieſewurz. (Schwarze)**

Chriſt=Feſt, ſiehe **Weihnachtsfeſt.**

Chriſt=Feſt=Thaler, darauf die Geburt Chriſti abgebildet

Bayerische Staatsbibliothek MÜNCHEN

iſt, findet man in Hrn. v. Madai vollſtänd. Thaler Cabinet, No. 9. 10. und 2376 beſchrieben.

Chriſt-Geſchenk, ſiehe **Weihnachts-Geſchenk.**

Chriſt-Monath, ſiehe **December.**

Chriſt-Nacht; von den abergläubigen und ſündlichen Gebräuchen, welche in derſelben an manchen Orten vorgenommen werden, ſiehe unter **Weihnachtsfeſt.**

Chriſt-Palmen, ſiehe unter **Wunderbaum.**

Chriſt-Roſe, ſiehe **Nieſewurz.**

Chriſt-Stolle, eine Art Gebackenes; ſ. **Butter-Stolle.**

Chriſtwurz, Chriſtwurzel; ſiehe **Nieſewurz.**

Chriſtians-Wurzel, Aſtragalus; ſ. Th. II, S. 619.

Chriſtophoriana, ſiehe **Chriſtophskraut.**

Chriſtophlet, der Nahme eines gewiſſen liqueurs. Man nimmt, zu deſſen Verfertigung, $\frac{2}{3}$ Pontack, und $\frac{1}{3}$ rectificirten Spiritus von Kornbranntwein, oder, ſtatt des letztern, guten Franzbranntwein, gießt dieſe Miſchung nebſt Zimmet, Nelken und andern Gewürzen, in eine zinnerne Flaſche, die einen Schraubendeckel hat, verſchließt die Flaſche, ſetzt ſie in Waſſer, und läßt dieſes einige Zeit kochen.

Chriſtophs-Kraut, Chriſtophs-Wurzel, Chriſtophoriana; ſiehe **Schwarzwurzel.**

Chronik, ſiehe **Jahrbuch.**

Chryſanthemum, ſiehe **Gold-Blume.**

Chryſanthemum latifolium Braſilianum, ſ. **Erd-Apfel.**

Chryſanthemum latifolium Dodon, ſiehe Arnica.

Chryſanthemum peruvianum, ſiehe **Sonnen Blume.**

Chryſis L. ſiehe **Gold-Fliege**, und **Gold-Weſpe.**

Chryſobalanus, ſiehe **Icaco.**

Chryſoberyll, Goldberyll; ſiehe Th. IV, S. 255.

Chryſocolla, ſiehe **Borax. Grün. (Berg-)**

Chryſocoma L. ſiehe **Gold-Haar.**

Chryſolachanum, Olus aureum; ſiehe Atriplex.

Chryſolith, l. Chryſolithus, Nitrum quarzoſum pellucidum ex flavo virideſcens *Linn.* Fr. Chryſolithe, ein

Edel-

Edelſtein, der eine grüngelbe oder pomeranzenartige Farbe hat, die etwas ins Grüne ſchielet. Von dieſer goldgelben Farbe hat er auch den Nahmen, von dem Griech. χρυσος, Gold, und λιθος, ein Stein, daher er im Deutſchen ehedem auch Goldſtein genannt wurde. Die Alten verſtanden mehrentheils durch Chryſolith den Topas. Er hat eine geringe Härte, und wird daher von einer guten Feile angegriffen. Er wird, wie die übrigen Edelſteine, wiewohl ſelten, als Kieſel, gefunden. Sowohl ſeine Härte, als Kryſtallfigur, wie auch ſein Verhalten im Feuer, ſcheinen demſelben eine Verwandtſchaft mit dem Smaragde zu geben. Herrn Quiſt's Verſuchen zu Folge, wurde er durch die Calcination leichter, undurchſichtig, weißlich, und behielt nur inwendig ein wenig von ſeiner grünen Farbe. Endlich ſchmolz er für ſich zu einem weißen undurchſichtigen Glaſe. Im Augenblicke des Schmelzens gibt er einen leuchtenden Schein, wie Alaunerde, lebendiger Kalk und ſchwerer Spath. Mit Borax ſchmilzt er zu einem weißen klaren Glaſe.

Die beſten dieſer Steine kommen aus verſchiedenen morgenländiſchen und weſtindiſchen Gegenden, und vorzüglich aus Peru und Braſilien. Die europäiſchen erhalten wir aus Sachſen, Böheim, Schleſien, Frankreich und andern ländern. Ueberhaupt kann man annehmen, daß ſie ſich an denen Orten finden, wo ſich die Smaragde erzeugen. Man hat die Chryſolithe von hoher und blaſſer Farbe, und werden die hochfarbigen für die ſchönſten gehalten. Ob ſie gleich ziemlich groß, und dann und wann von der Größe eines Taubeneyes gefunden werden: ſo werden ſie doch in unſern Zeiten wenig geachtet, und folglich nicht hoch bezahlet, weil ſie, wenn ſie getragen werden, ihren Glanz verlieren und Riſſe bekommen. Ein Stein von einem Karat iſt für 15, 20 bis 24 Thaler zu haben. Man ſchleift ſie mit Schmirgel auf einer bleyernen Scheibe, und poliert ſie mit Trippel und Vitriolſpiritus, auf einer zinnernen.

Sie werden gemeiniglich, wie die Smaragde, als Dickſteine geſchliffen, und erhalten, wie die Topaſe, eine Goldfolie, oder ihr Kaſten wird inwendig vergoldet.

Da der Chryſolith im Feuer ſeine Farbe verliert, ſo kann er durch dieſes Mittel in einen ſehr durchſichtigen Stein ohne alle Farbe verwandelt werden, der einem Diamant vollkommen gleichet, ſo daß er, wenn recht damit umgegangen wird, von einem rechten Diamante nicht leicht, als durch die Härte, unterſchieden werden kann. So wiſſen auch einige Glasmacher und Chemiſten aus Glaſe Flüſſe zu machen, die den reinſten Chryſolithen gleich ſehen, und daher **falſche Chryſolithen**, L. Pſeudochryſolithi, genennet werden. Es gehören dazu 4 Loth Bergkryſtall, 16 Loth Mennige, und 12 Gran Eiſenſaffran, mit Eſſig gemacht.

Chryſomela aenea Linn. ſiehe **Gold-Weſpe**.

Chryſopras, L. Chryſopraſius, F. Chryſopraſe. Die eigentliche und gewöhnlichſte Farbe dieſes Steines, iſt lauch oder ſeladon-grün; jedoch findet man auch Stücke, die vom Grünlichweißen bis in ein ziemlich dunkles Grasgrün gehen. Wenn er ſchön und recht gleichförmig gefärbt iſt, ſo iſt er beynahe durchſichtig; öfters aber hat er auch dunklere Wolken, Streifen und Flecken, und gemeiniglich ein etwas trübes nebelichtes Anſehen. Er bricht ziemlich unregelmäßig, nur wenig erhaben und vertieft. Auf dem Bruche iſt er nicht recht glatt, glänzend und glaſicht, ſondern etwas matt, und hat ein fein ſchuppichtes und blätterichtes Gewebe. Am Stahle ſchlägt er gut Feuer; und die Feile kann ihm nichts anhaben.

Die Abänderungen dieſes Steines beſtehen bloß in der hellern oder dunklern Farbe deſſelben. Die gelben, röthlichen und ſchwarzen Flecke, ſind in demſelben bloß zufällig. In dem Achatholze, welches ſich bey Coburg findet, wird ein Chryſopras von einer etwas ſchmutzig grünen Farbe, welcher in etwas dicken Stücken völlig undurchſichtig iſt, angetroffen, und gemeiniglich für grünes Achatholz ausgegeben.

Der mehreſte Chryſopras wird heutiges Tages bey Koſemitz, Schrepsdorf und Grache, im Fürſtenthume Münſterberg in Schleſien, gefunden. Er ſchmilzt in ſtarkem Feuer vor ſich allein nicht, verliert aber die Farbe, und wird grau und undurchſichtig; mit gehörigen Zuſätzen aber gibt er in der Probe etwas Eiſen; und es iſt daher glaublich, daß deſſen Farbe von Eiſen herrühre.

Aus dieſem Steine werden Doſen, Uhrgehäuſe, Stockknöpfe u. d. gl. verfertiget; kleinere Stücke werden in Ringe und zu allerley Frauenzimmerſchmuck verfaßt. Der Preis dieſes Steines läßt ſich nicht genau angeben. Seitdem derſelbe in Schleſien in ziemlicher Menge gefunden worden, iſt er nicht ſehr theuer; aber die Größe, Schönheit und Reinigkeit der Stücke erhöhen nebſt der Bearbeitung deſſelben ſeinen Werth.

Hiſtoire du Chryſopraſe de Koſemitz, par Mr. LEHMANN, ſt. im XI B. der *Memoir. de l'Acad. de Berl.* a. d. J. 1755, S. 202—214, und ins Deutſche überſ. u. d. T. Hrn. Lehmanns Naturgeſchichte des Chryſopras von Choſemitz, im I B. der Mineralog. Beluſt. Lpz. 1768, gr. 8. S. 367—384.

Chryſoſplenium, ſiehe Steinbrech. (goldener)

Chuquelas, iſt ein geſtreifter Zeug von Seide und Baumwolle, welcher in Oſt-Indien fabricirt wird. Es gibt dergleichen mit großen und kleinen Streifen. Sie haben von 7 Ellen in der Länge, und ⅝ in der Breite, bis zu 16 E. in der Länge, und ⅝ in der Breite. Siehe Chercolee.

Churle. Churlos, ſ. Ornithogalum; ſiehe Zwiebel. (Acker- oder Feld-)

Chymie, ſiehe Chemie.

Chypre (Poire de) die Cypernbirn; ſ. Th. V, S. 425.

Ciambetta, ſiehe Hammerfiſch.

Cibebe, ſiehe Cubebe.

Ciboule, ſ. Cepula, Cepa fiſſilis; ſiehe Zwiebel.

Cicada, ſiehe Heuſchrecken-Grille.

Cicer, ſiehe Kicher.

Cicero, heißt bey den Schriftgießern und Buchdruckern, eine gewiſſe Art ſowohl deutſcher, als lateiniſcher und grie-

griechiſcher Schrift, deren es verſchiedene Gattungen gibt. Man hat z. E. grobe und kleine Cicero, Antiqua⸗Cicero, Curſiv⸗Cicero, Fractur⸗Cicero.

Cichorien, Hindläufſt, Sonnenwedel, Wegewart, L. Cichoreum, Cichorium, Fr. Chicorée. Ein in vielen Gegenden von Europa wild wachſendes, und ſonderlich zu unſern Zeiten, wegen ſeines Gebrauches zum Kaffe, berühmt gewordenes Pflanzengeſchlecht. Es gibt **wilde** oder ſo genannte **Feldcichorien**, Cichorium ſylveſtre, ſ. officinarum, ſ. agreſte, *C. B.* Cichorium Intybus *Linn.* und **Gartencichorien,** Cichorium hortenſe, domeſticum, ſ. ſativum. Man glaubt insgemein, letztere Sorte unterſcheide ſich von der erſtern weiter durch nichts, als daß ſie in den Gärten gezogen wird. Die meiſten botaniſchen Schriftſteller haben auch beyde Sorten mit einander vermenget; allein, der Gartenwegewart, welcher in den meiſten alten Büchern beſchrieben wird, iſt nichts anders, als die gemeine **Endivie,** von welcher ich an ſeinem Orte handeln werde. Zwiſchen beyden findet ſich ein weſentlicher Unterſchied. Denn, die wilde Cichorie hat eine bleibende Wurzel; die andere hingegen iſt faſt nur eine zweyjährige Pflanze; und wenn man den Samen der letztern im Frühlinge ausſäet, ſo bringen die Pflanzen in demſelben Jahre Blüthen und Samen, und verderben im Herbſte, ſo daß ſie eigentlich nur eine jährliche Pflanze genennet werden ſollte.

Die wilde Cichorie treibt aus den Wurzeln lange Blätter, welche bis an die Mittelrippe zerſchnitten ſind, und zwar ſo, daß ſich jeder Abſchnitt mit einer Spitze endiget. Zwiſchen dieſen Blättern kommen die Stängel heraus, welche 3 bis 4 Schuh hoch werden, und mit Blättern beſetzt ſind, welche wie die untern geſtaltet, aber kleiner ſind, und die Stängel an ihrer Baſis umfaſſen. Dieſe theilen ſich oben in verſchiedene kleinere Stängel ab, welche mit eben dergleichen Blättern beſetzt ſind; doch ſind dieſelben kleiner und weniger zerſchnitten.

Die Blumen kommen an den Seiten der Stängel zum Vorſchein, und haben eine ſchöne blaue, zuweilen aber auch weiße Farbe; ſie pflegen ſich allezeit nach der Sonne zu kehren, immaßen ſie, es ſey trübe oder heiter, mit Sonnen=Aufgang ſich öffnen, mit deren Untergang aber ſich wieder zuſammen thun und ſchließen. Sie blühet im Junius und Julius, und der Same wird im September reif.

Da die Eichorie einen mannichfaltigen, nicht nur ökonomiſchen, ſondern auch mediciniſchen Nutzen hat, ſo verdient ſie mit Fleiß angebauet zu werden. Zwar iſt, ganze Feldmarken damit zu beſäen, weder möglich noch rathſam; es gibt aber auf allen Landgütern noch hier und da einige abgeſonderte Flecke, welche, weil ſie, wegen ihrer Lage, dem Viehſchaden gar zu ſehr ausgeſetzt ſind, nicht allzu bequem zum Getreidebau angewandt werden können, ſondern ſich zu dergleichen Nebendingen, die nach Zeit und Umſtänden öfters mehr Geld, als der ganze Getreidebau, einbringen, weit beſſer ſchicken.

Die Eichorien gehören zur Gattung derjenigen Wurzeln, welche keinen zähen und feſten, ſondern lockern und milden Boden verlangen. Bey dem Anbau der Eichorienwurzel iſt dieſes um ſo nöthiger, als ſie ganz auſſerordentlich tief unter ſich wächſt, ſo, daß ſie wohl eine Länge von $\frac{3}{4}$ Ellen und mehr bekommt, woran ſie in einem von Natur feſten und harten Erdreiche offenbar gehindert werden würde. Aus eben dieſem Grunde iſt es ſehr gut, wenn das Land, worin die Eichorienwurzeln erzeuget werden ſollen, recht tief gegraben wird. Und noch mehrern Vortheil wird es ſtiften, wenn daſſelbe riolet werden kann.

Die Herren Entrepreneurs der zu Berlin angelegten Eichorienfabrik, (wovon ich weiter unten zu ſprechen Gelegenheit haben werde) rathen zwar, in ihrer Anweiſung zur Beſtellung des Eichorienſamens, an, daß das Land, wenn deſſen zum Graben zu viel wäre, im Herbſte umgeſtürzet, und nachher im Frühjahre, durch tiefes Pflügen und öfteres Egen zubereite, werden ſollte. Es ſcheint aber dieſes eben nicht rathſam zu ſeyn,

indem, wenn der Pflug auch 8 Zoll tief ginge, ſolches doch noch nicht hinreichend wäre, einer Wurzel, die mehr unter ſich, als in der Breite, zu wachſen geneigt iſt, den gehörigen Platz zu ihrem Wachsthum zu verſchaffen. Am beſten thut man wohl, daß man nicht einen ſtärkern Anbau davon übernimmt, als man Arbeiter, um das dazu erforderliche Land umzugraben, oder zu riolen, aufbringen kann.

Eine jede Wurzel hat zwar in einem lockern und mürben Erdreiche den beſten Fortgang; ſie will aber doch dabey die zum Wachsthum erforderlichen Nahrungsſäfte, folglich ein fettes wohlgedüngtes land haben. Eben dieſe Beſchaffenheit hat es auch mit den Cichorienwurzeln. Nur muß das land, worin dieſelben erzeuget werden ſollen, nicht in eben demſelben Jahre friſch gedünget, ſondern ein im vorigen Jahre wohlbedüngter Acker dazu erwählet werden. Denn, eines Theils kann ſich der friſche Miſt in dem erſten Jahre noch nicht genug mit dem Erdreiche miſchen, und andern Theils iſt der unverfaulte Miſt ein Hinderniß, daß ſich die Wurzeln nicht gehörig ausbreiten können. Wenn man aber einen ſolchen zum Anbau der Cichorienwurzel beſtimmten Acker, mit Aſche, Teichſchlamm, Kammmacherſpänen, und andern dergleichen künſtlichen Düngungsarten fett machen wollte, ſo würde bey einer ſolchen Düngung dieſe Urſache hinweg fallen, und alsdann auch ſchon in dem erſten Jahre der Cichorienſame ohne Bedenken darin geſäet werden können.

Der Schweinemiſt wird von den Herren Entrepreneurs gänzlich unterſaget, weil er, wegen ſeiner großen Fettigkeit, die Wurzel allzu geil machet, dahingegen aber der Hürdenſchlag von Schafen, wenn man im Frühjahre düngen will, vor allen andern angeprieſen. Es mag auch wohl ſelbiger, wenn man nur das Land durch bloßes Pflügen zubereiten will, von guter Wirkung ſeyn. Da aber, genauern Erfahrungen zu Folge, bey dem Anbau der Cichorienwurzel das Pflügen nicht für rathſam zu halten iſt, ſondern dem Umgraben der Vorzug gebührt: ſo würde bey dieſer Zubereitung, nähmlich dem Graben, von einem Hürden-Schlage nicht viel Vortheil zu hoffen ſeyn. Denn bekannter Maßen iſt die durch den Hürdenſchlag dem Acker mitgetheilte Fettigkeit bloß in der oberſten Fläche deſſelben befindlich, und ein

ein jeder begreift von ſelbſt, daß durch das Umgraben dieſe Fettigkeit viel zu tief in die Erde kommen würde, um davon eine erwünſchte Wirkung erwarten zu können. Auch möchte ein Landwirth, der in dem Hürdenſchlage, ſo viel das erſte Jahr betrifft, jederzeit das beſte, reinſte und ergiebigſte Korn zu erwarten hat, ſich wohl ſchwerlich entſchließen, denſelben zu einer andern Sache, als zum Getreidebau, anzuwenden.

Die Herren Entrepeneurs haben ferner den Vorſchlag gethan, daß, „weil durch das Aufgraben der Wurzeln, das Land „locker, reiner und tiefer, mithin gleichſam riolet würde, man „wohl thäte, wenn man daſſelbe Land in der Folge einige Jahre „lang zum Cichorienbau behielte, indem man ſodann mit dem „halben Dünger zureichen könne, und der Acker durch das Wieten vom Unkrautſamen gereiniget werde“. Wenn ſie dieſes aus einer vieljährigen wiederhohlten Erfahrung behaupten, ſo hat man dagegen nichts einzuwenden. Sollte aber dieſer Rath nur aus einer bloßen Speculation gefloſſen ſeyn: ſo haben zwar die davon angeführten Urſachen allerdings vielen Schein vor ſich, allein, es ſcheint dabey folgendes im Wege zu ſtehen. Es iſt aus der Naturlehre ſowohl, als auch aus der Erfahrung, bekannt, daß nicht alle Gewächſe einerley Nahrungsſäfte erfordern, ſondern eine jede Art von Früchten auch ihre beſondere Art von Nahrungsſäften verlange. Eine jede Frucht nimmt vorzüglich diejenigen Nahrungsſäfte aus dem Erdreiche an ſich, die ihrer Natur gemäß ſind. Was ſie von Nahrungsſäften zurück läßt, ſchickt ſich wiederum beſſer für andere Gewächſe. Wenn nun die Cichorienwurzel nicht von einer ganz beſondern, von allen andern Gewächſen abweichenden, Natur iſt, ſo würde dem oben erwähnten Vorſchlage, ſelbige einige Jahre hinter einander auf eben denſelben Acker zu ſäen, dieſe allgemeine Beobachtung offenbar zuwider ſeyn. Ein ſolcher Acker würde entweder alle Jahre friſch gedünget werden müſſen, welches aber, vorbemerkter Maßen, nicht rathſam iſt, oder es müßte den Cichorienwurzeln an den ihrer Natur gemäßen Nahrungsſäften fehlen, und ſie dadurch in ihrem möglichen Wachsthume zurück geſetzt werden.

Daß durch das Wieten, und Ausgraben der Wurzeln, das Land lockerer und reiner, folglich zum Cichorienbau immer bequemer gemacht wird, iſt zwar wahr. Allein, dieſes Gewächs iſt nicht bloß mit dem bequemen Behältniſſe, ſo ihm hierdurch zubereitet wird, zufrieden; es will auch die nöthigen Nahrungs-Säfte haben. Dieſe aber hat daſſelbe ſchon in dem erſten Jahre nach ſich genommen. Was noch zurück geblieben iſt, kann daſſelbe

entweder, weil es ſeiner Natur nicht gemäß iſt, nicht nutzen, oder es iſt, um deſſen Wachsthum zur gehörigen Vollkommenheit zu bringen, nicht hinlänglich.

Weit annehmlicher iſt dagegen der Vorſchlag, welchen der gelehrte Herr Verfaſſer der Berliner Beyträge zur Landwirthſchaftswiſſenſchaft im I Bande, S. 193, f. thut, wodurch vorerwähnte Zweifel gehoben werden, und dabey dennoch den von den Herren Entrepreneurs angeführten Urſachen, wegen mehrerer Auflockerung und Reinigung des Landes, Genüge geſchehen kann. Da nähmlich viele Landwirthe, welche ihre Einkünfte auſſer dem gewöhnlichen Ackerbau durch allerley Beyhülfe zu vermehren ſuchen, nicht ſelten dazu den Tobaks-Bau zu wählen pflegen, und bekannter Maßen, durch den Anbau des Tobaks, wegen der vielfältigen Bearbeitung, der Acker ebenfalls ſehr aufgelockert und von allem Unkraute gereiniget wird: ſo ertheilt gedachter Schriftſteller den Rath, die Tobaks- und Cichorien-Aecker dergeſtalt umzuwechſeln, daß ein Jahr ums andere Tobak darin gepflanzet, und ſie hinwiederum in dem folgenden mit Cichorienſamen beſäet würden; welche beyde Dinge ſich um ſo füglicher zuſammen paſſen, da ſie beyde einerley Art von Boden erfordern.

Unter den verſchiedenen Arten der Cichorienwurzeln, iſt die bunte, welche röthlich und bräunlich geflammte Blätter hat, zum ökonomiſchen Gebrauch die beſte; und man hat ſich alſo auch auf den von dieſer Art gewonnenen Samen vorzüglich zu befleißigen. Eine vernünftige Vorſicht erfordert es, daß man vorher, ehe man den Samen ausſtreuet, ob derſelbe auch gut und reif ſey, gehörig unterſuche. Es iſt der deshalben anzuſtellende Verſuch untrieglich, wenn man vor der gewöhnlichen Saatzeit von dem empfangenen Samen einige Körner ausſäet, und, wie viel derſelben aufgehen, oder zurück bleiben, aufmerkſam wahrnimmt. Hat man nicht eigenen gewonnenen Samen, wie denn ſolches in den erſten Jahren des Anbaues unmöglich iſt: ſo thut man wohl, wenn man den Samen durch einander ſchüttet, und dergeſtalt vermengt ausſäet. Es kommt auf ſolche Art guter und ſchlechter Same durch einander, und kein Stück Land, ſo damit beſäet wird, bleibt ganz leer.

Dieſes

Dieſes iſt der Rath, welchen mehrgedachte Herren Entrepreneurs gegeben haben. Allein, man kann dieſer ihrer Meinung nicht wohl beypflichten. Auf die vorgeſchlagene Art würden, durch den vermengten guten und ſchlechten Samen, alle dazu beſtimmte Ackerſtücke verdorben werden, und keines von ihnen der Erwartung des Anbauers eine gehörige Genüge leiſten. Beſſer iſt es, nach vorher angeſtellter Probe, den ſchlecht befundenen Samen gänzlich wegzuwerfen, und nur allein den guten auszuſäen. Sollten auch einige ſchon zubereitete Aecker dadurch zurück bleiben müſſen, ſo würde doch der daraus entſtehende Schade nicht ſo groß ſeyn, als wenn allenthalben nichts rechtes wüchſe, zumahl das auf ſolche Art zurück bleibende Land noch immer mit andern gleichfalls nützlichen Gewächſen beſäet oder bepflanzet werden kann.

Wenn das Land zur Saat völlig fertig iſt: ſo geſchieht das Ausſäen, wie mit dem Samen vom Klee, Rüben und andern Wurzelwerk. Weil dieſer Same ſehr klein und ſubtil iſt, ſo wird derſelbe, wie es bey andern feinen Samen gewöhnlich iſt, vor dem Ausſäen mit Sand oder feiner Erde meliret.

Die Entrepeneurs der berliniſchen Cichorien-Fabrik, lieferten damahls ein eigenes präparirtes und von ihnen geheim gehaltenes Liquidum, worin der Same vor dem Ausſäen folgender Maßen eingeweicht werden ſollte. Man thut z. E. 1½ Pfund Samen in eine Schale, ſchüttelt die Bouteille, worin 1 Quart präparirtes Liquidum befindlich iſt, ſtark durch einander, ſo daß auf dem Boden des Glaſes nichts hängen bleibt, gießt ſolches ſodann auf den Samen, rührt es durch einander, und läßt es alſo 2 bis 3 Stunden ſtehen und weichen. Alsdann wird das Liquidum abgegoſſen, und zu fernern Gebrauch aufgehoben. Die Schale mit dem Samen wird ſodann ſchräg geſtellet, und der Same in die Höhe geſchoben, damit ſich die Feuchtigkeit herunter ziehe. Hierauf wird der Same auf glatt gehobelte Breter oder Tiſche dünn aus einander geſtreuet, bis er etwas abgetrocknet, und zum Säen bequem wird. Weil der Same nicht lange nach ſolcher geſchehenen Einweichung geſäet werden muß: ſo iſt nöthig, daß er noch an demſelben Tage, oder wenigſtens an dem folgenden, ausgeſäet, inzwiſchen aber, bis zum Säen, auf den Beretern oder Tiſchen aus einander geſtreuet liegen bleibe. Auch bey dem Hinaustragen zum Säen muß der Same nicht feſt zuſammen gepacket werden, damit er ſich nicht brenne.

Wenn

Wenn der Same völlig reif und gut iſt, ſo werden auf einen Acker, der einen berliner Scheffel Rocken Einfall erfordert, welches ungefähr 1 Morgen, zu 180 rheinländ. Ruthen gerechnet, betragen wird, höchſtens $1\frac{1}{2}$ Pfund ausgeſäet. Die gewöhnliche Zeit der Ausſaat iſt von der Mitte des Aprils, bis Ende des May-Monathes. Es muß aber der Same bey trockner und ſtiller Witterung geſäet werden. Auch in den erſten Tagen des Junius kann man noch mit Ausſäung des Cichorienſamens fortfahren. Das Land aber, worin dieſe Ausſaat auch noch in der ſpäten Zeit geſchieht, muß ſehr gut, und, wo nicht riolet, doch wenigſtens durch tiefes Umgraben zubereitet ſeyn. Sehr wohl würden überhaupt diejenigen thun, die den Anbau dieſer Wurzel in einer gewiſſen Menge zu übernehmen ſich entſchließen, wenn ſie nicht alles auf Einmahl ausſäen. Sie ſetzen ſich ſonſt in die Verlegenheit, daß ihnen das Ausgraben der Wurzeln mit Einmahl über den Hals kommt, und ſie dadurch, ſolches gehörig zu beſtreiten, auſſer Stand geſetzt werden. Iſt aber die Ausſaat zu verſchiedenen Zeiten, theils früh, theils ſpät, geſchehen; ſo kann auch alsdann das Ausgraben, und andere dahin gehörende Geſchäfte, mit deſto mehrerer Bequemlichkeit verrichtet werden.

Das Ausgäten des Unkrautes, darf, nach Anzeige der Herren Entrepreneurs, bey der Cichorie nur Einmahl geſchehen, und zwar erſt alsdann, wenn die Wurzel ſchon ſo ſtark iſt, daß die größten Blätter daran bereits $1\frac{1}{2}$ Zoll lang ſind. Wird unter dem Gäten befunden, daß die Wurzeln zu dick ſtehen, ſo wird der Ueberfluß davon, eben ſo wie das Unkraut ſelber, ausgezogen.

Sobald die Cichorienwurzel zu der gehörigen Größe und Vollkommenheit gelangt iſt, muß man auf deren Ausgrabung bedacht ſeyn. Mit den zuerſt geſäeten kann man ſchon zu Ende des Julius den Anfang machen, und damit ſo lange, bis es frieret und man nicht mehr in die Erde kommen kann, fortfahren. Und wenn man auch

von dem Froſte übereilt werden ſollte, dergeſtalt, daß man mit dem Ausgraben vor Winters nicht völlig fertig würde, ſo können ſie bis ins Frühjahr ohne Schaden im Acker ſtehen bleiben, und alsdann erſt ausgegraben und zubereitet werden, wie ſolches auch bey andern Wurzelwerk, z. E. dem Paſtinak, nichts ungewöhnliches iſt.

Unter den ſehr früh geſäeten ſchießen gemeiniglich ſchon vor der Ausgrabungszeit einige Wurzeln zur Saat auf. Da aber der Same hiervon nicht der beſte iſt, ſo muß man dergleichen Wurzeln, wenn man das Aufſchießen wahrnimmt, ſogleich aufziehen, und, ehe ſie ſtockig werden, zum beſtimmten Gebrauch zubereiten. Unter dem Aufgraben muß man ſehr aufmerkſam ſeyn, daß die Arbeiter die Wurzeln nicht abſtechen, ſondern, ſo tief ſie reichen, heraus heben, zu welchem Ende der Spaten nicht ſchräg, ſondern gerade hinunter, in die Erde zu ſetzen iſt.

Um zu guten eigenen Samen zu gelangen, kann man entweder, wie bey allem Wurzelwerke gewöhnlich iſt, bey den Ausgraben die beſten und geſundeſten Wurzeln ausſondern, ſolche bis zum Frühjahr in einer ſichern Grube, oder andern dazu bequemen Behältniß, aufbehalten, und ſie alsdann zum Samen ausſetzen, oder aber auch, inſonderheit wenn man den Samen in einer gewiſſen Menge erzeugen will, ganze Flecke unausgegraben ſtehen, und ſie im Frühjahr zum Samen aufſchieſſen laſſen, indem, wie ſchon oben erinnert worden, die Eichorienwurzel die Eigenſchaft an ſich hat, daß ihr der Froſt in der Erde nicht ſchadet. Unſtreitig aber iſt die erſte Methode vorzuziehen. Die beſten Früchte bringen auch natürlicher Weiſe den beſten und vollſtändigſten Samen. Bey einer aufmerkſamen Ausſonderung der Saatwurzeln kann man alſo jederzeit ſicher ſeyn, daß man die beſte Art des Samens dadurch erhält. Läßt man aber die Wurzeln, ſo wie ſie gewachſen ſind, ſchlechte und gute durch einander, aufſchießen, ſo hat man

man auch keine beſſere Art des Samens, als die Wurzeln ſelber ſind, zu erwarten. Die zur Saat aufgeſchoſſenen Stauden tragen ſehr viele Blumen, welche aber ſehr ungleich blühen, und alſo auch ungleich reif werden. Man muß es daher ſehr wohl abpaſſen, wenn der größte Theil des Samens ſeine Reife erlanget, und alsdann die Saatſtauden ausheben, und an einem bequemen Orte in der Sonne abtrocknen laſſen, ohne ſich um die übrigen zu bekümmern.

Da der Cichorienſame eine ganz beſondere Lockſpeiſe der Vögel iſt, ſo muß er, zur Zeit ſeiner heran nahenden Reife, ſehr behutſam davor in Acht genommen werden.

Zum Gebrauch in der Küche, werden die ausgegrabenen Wurzeln in dem Keller in Sand geleget. Man läßt auch das junge Kraut daran bleiben, weil ſolches, wenn es gelb geworden iſt, wie die Endivien, zum Salat gebraucht werden kann. Es läßt ſich auch, den ganzen Winter hindurch, das Cichorienkraut als ein ſehr geſunder Salat erhalten, wenn man im ſpäten Herbſte ein Fäßchen nimmt, ſolches mit guter Erde und dem halben Theil Flußſand vermiſcht anfüllet, auf allen Seiten, wie auch im Boden, Löcher, eines Fingers groß, einbohret, und vor jedes Loch eine Cichorienwurzel leget, ſo, daß der Keim gerade vor ein Loch zu liegen kommt. Das Gefäß wird mit einem Deckel belegt, und die Erde in einiger Feuchtigkeit in einer warmen Stube unterhalten. Die Wurzeln treiben alsdann bald zu den Löchern heraus, da man denn das Kraut öfters abſchneiden und verſpeiſen kann.

Eine Erzählung der von Hrn. Bülfinger deshalb angeſtellten artigen Verſuche, ſt. im V B. der *Actor. Petro politan.* S. 198, fgg. und ins Deutſche überſ. im 6 St. des I B. des alten Hamb. Magaz. S. 115—132.

Die Wurzeln ſelbſt werden ſauber gereiniget, der Kern heraus genommen, das übrige in Waſſer abgeſotten, mit Baumöhl, Eſſig, Pfeffer und Salz zu einem Salat eingemacht, und alſo genoſſen. Man kann ſie auch

trocken

trocken mit Zucker einmachen und überziehen, wobey man auf eben die Art, wie ich von der Calmus Wurzel, im I Theile, S. 388 gezeigt habe, verfährt. Ferner kann man die Wurzel über Fleiſch und Hühner warm kochen. Oder, man behandelt ſie, nach Art der Franzoſen, wie die Scorzonerwurzel, und macht eine Brühe von geſottenem Waſſer, Eyerdottern, und zerlaſſener Butter, mit Muskaten abgewürzt, darüber. Sie ſind kühlender Art, und geben daher in allen innerlichen Gebrechen, Entzündungen, oder Verſtopfungen des Magens, der Leber, der Milz, und der Nieren, eine geſunde Speiſe ab. Auch geben dieſelben, wie die Scorzonerwurzeln, eins der geſundeſten Getränke, welches beſonders im Frühjahre das Geblüt reiniget, den darin befindlichen Schleim auflöſet, die Lunge befreyet, und allen Theilen des menſchlichen Körpers ein neues Leben verleihet. Vom Nutzen der Cichorienblätter und Wurzeln in hartnäckigen Wechſelfiebern, ſiehe im Art. **Fieber**, Th. XIII, S. 290, f.

So zuträglich das Kraut für Menſchen iſt, ſo gibt es auch eine nahrhafte und geſunde Fütterung für das Vieh ab; und iſt in dieſer Abſicht um ſo nutzbarer, da um die Wurzel viele breite und große Blätter umher liegen, welche getrocknet, und im Winter gebraucht werden können. Beſonders gibt auch das Vieh von dem Kraute die beſte Milch.

Der Großbritt. Churf. Braunſchw. Lüneb. Landwirthſchaftsgeſellſchaft Nachrichten ꝛc. II Band. S. 673, f.

Zur Kaffe-Nutzung, wird von den ausgegrabenen und nicht zur Saat beſtimmten Wurzeln, zuvörderſt das Kraut abgeſchnitten; ſodann werden die Wurzeln ſelber, ſobald ſie eingebracht ſind, abgewaſchen, geſchabet, geſchnitten, zum Lufttrocknen hingelegt, und endlich gedörret.

Man thut am beſten, wenn man nicht mehr Wurzeln auf Einmahl heraus nimmt, als man täglich durch

Waſchen,

Waſchen, Schaben und Schneiden zubereiten kann, indem man ſich alsdann keiner Gefahr, daß die Wurzeln inzwiſchen verderben möchten, ausſetzt. Da ſie ſich aber in der kühlen Herbſtzeit, ſo lange es noch nicht in den Gebäuden friert, 10 bis 12 Tage auch auſſer der Erde, ohne zu verderben, erhalten: ſo kann man zu einer ſolchen Zeit, mehrerer Bequemlichkeit wegen, auch wohl ſo viel auf Einmahl ausgraben laſſen, als man in ſo viel Tagen zu bereiten im Stande iſt. Jedoch müſſen die Wurzeln dünn aus einander geſchüttet werden, damit ſie ſich nicht erhitzen und in Fäulniß gerathen. Will man, bey zu befürchtendem Froſt, eine größere Menge Wurzeln, als in 10 bis 12 Tagen verarbeitet werden kann, heraus nehmen, ſo müſſen ſie in die Erde, an ſolche Stellen, wo kein Waſſer hinkommt, eingegraben, und mit 1 Fuß hoch Erde, auch etwas Stroh, bedecket werden. Alsdann kann man ſie auch mitten unter dem Froſt, ſo wie man ſie gebrauchet, heraus nehmen und verarbeiten. Jedoch müſſen die Gruben, worin die Wurzeln aufbehalten werden, nicht gar zu tief, ſondern vielmehr breiter gemachet werden; denn die Wurzeln, welche gar zu dick über einander liegen, können leicht in Fäulniß gerathen.

Diejenigen Wurzeln, die man in Einem Tage zu verarbeiten gedenkt, wirft man zuvörderſt in einen Zober oder anderes breites Gefäß, gießt Waſſer darauf, und rührt ſie mit einem ſtumpfen Beſen ſo lange um, bis ſie von aller daran klebenden Erde und andern Unſauberkeiten gänzlich gereiniget worden ſind. Sollten ſie in dem erſten Waſſer nicht völlig rein werden, ſo gießt man das erſte ab, und wieder ſo oft friſches darauf, bis man nicht die geringſte Unſauberkeit mehr an ihnen gewahr wird.

Demnächſt werden die Wurzeln, wenn ſie durch das Waſchen von den gröbſten Unſauberkeiten gereiniget worden, eben ſo wie die Mohrrüben, und ander Wurzelwerk, welches man zum Eſſen brauchen will, geſchabet (geſchrapet).

zet). Finden ſich, bey dieſem Reinmachen, Wurzeln, die etwas holzig, wäſſerig und faul ſind, ſo wird das Schadhafte weggeſchnitten. Sind ſie aber durchgehends holzig oder ſchwammig, welches ſich bey den ſehr dicken Wurzeln öfters eräugnet, ſo ſind ſie untauglich und müſſen ganz weggeworfen werden. Die dünnen Nebenwurzeln, welche von der Hauptwurzel abgeſchoſſen ſind, werden ebenfalls geſchabet, und auf gleiche Weiſe, wie die andern Wurzeln, zubereitet.

Nachdem die Wurzeln gewaſchen und geſchabet worden, leget man dieſelben auf einen reinen Tiſch, hält ſelbige zwiſchen den Daumen und den erſten Finger der linken Hand feſt, und reißt oder ſpaltet ſie mit einem in der rechten Hand habenden Meſſer, 2, 3 oder vier Mahl, nachdem es die Dicke der Wurzel erfordert, der länge nach auf. Hierzu kann zwar ein jedes gemeines Meſſer gebraucht werden; die bekannten krummen Gärtner-Meſſer aber ſind dazu die bequemſten.

Hierbey iſt, ſo viel möglich, zu beobachten, daß die Wurzeln genugſam und egal geſpalten werden. Die öfters oben an der Wurzel befindlichen dicken Knorren muß man, nach dem Verhältniß ihrer Dicke, oft und vielmahl einkerben, damit die Stücke unter dem Schneiden nicht zu groß gerathen.

Dieſe geſpaltene Wurzeln werden auf einer gewöhnlichen Häckſel- oder Schneidelade, auf eben die Art, wie Häckſel, geſchnitten. Die Würfelchen, welche man ſchneidet, müſſen ungefähr $\frac{1}{4}$ Zoll hoch, breit und lang ſeyn, und iſt es beſſer, daß ſie kleiner, als gröſſer, werden.

Durch eine Art von großer Canaſter-Schneidelade kann man ſich vielen Vortheil ſtiften, indem auf derſelben alle Schnitte egal gerathen. Jedoch iſt eine kleine enge Schneidelade auch ſehr gut zu gebrauchen; und der gewöhnlichen Futterladen kann man ſich ebenfalls dazu bedienen, wenn nur inwendig an beyden Seiten recht ſtarke Breter angenagelt, und ſie dadurch hinlänglich enge gemacht werden.

Weil die geſchnittenen Würfel in der Größe unterſchieden ſind, ſo ſiebet man ſie, wie ſie vor der Schneide-

Lade aufgenommen werden, durch ein weites Sieb. Man ſondert dadurch die kleinern von den größern ab, und läßt jede Art, ſowohl bey dem Trocknen als Dörren, beſtändig allein. Bey dem Schneiden fallen bisweilen aus der Schneidelade einige zu große Stücke heraus. Wenn man dergleichen bey dem Durchſieben findet, müſſen ſelbige in gehörige kleine Würfelchen nachgeſchnitten werden, indem ſie ſonſt beym Trocknen und Dörren verſchiedene Hinderniſſe verurſachen.

Die auf ſolche Art geſchnittenen Wurzeln müſſen bey warmer Witterung 4 bis 5 Tage lang, im Herbſte und bey naſſem Wetter aber 10 bis 12 Tage, auf einem luftigen trocknen Boden oder Zimmer, wo die Fenſter alleſammt geöffnet ſind, lufttrocken gemacht werden. In dieſer Abſicht muß man ſie nicht höher, als etwa 1½ Zoll dick, über einander ſchütten, und ſie noch überdem täglich mit einer Harke wohl umrühren laſſen. Bey Unterlaſſung dieſer Vorſicht werden ſie gar leicht multrig und wohl gar ſchimmlich, und es muß alsdann der ganze Vorrath weggeworfen werden, indem dergleichen verdorbene Wurzeln, wenn man ſie auch unter einer andern großen Menge mit untermiſchen wollte, die ganze Quantität anſtecken und unbrauchbar machen würden. Je trockner und luftiger der Ort iſt, wo ſie zum lufttrocknen hingeleget werden, deſto eher werden ſie trocken. Man muß daher, um ſolches zu bewerkſtelligen, die Sache dergeſtalt einzurichten ſuchen, daß die Luft recht auf die Wurzeln ſtreichen kann. Dieſes aber geſchieht am bequemſten, wenn man ſie auf Tiſche oder in die Höhe gehängte Hürden ſchüttet und ausbreitet.

Wenn nun die Cichorien luft- oder welktrocken ſind, werden ſie auf einem gehörig dazu erbaueten Dörrofen getrocknet, woſelbſt die windtrocken gemachten Würfelchen, in 1, höchſtens ½, Stunde, und zwar mit wenigem Holze, völlig trocken werden; dahingegen friſche Würfelchen, welche nicht wind- oder welktrocken ſind, mit Verſchwend-

ſchwendung vielen Holzes, 24 und mehr Stunden Zeit erfordern, ehe ſie trocken werden. Die lufttrocknen Würfel müſſen nicht höher, als etwa 1$\frac{1}{2}$, höchſtens 2 Zoll dick auf den Dörrofen geſchüttet werden. Während dem Trocknen werden ſie fleißig, von der Seite an nach der Mitte, und von da nach den Seiten, gerühret. Man dörret, wie bereits vorher beym Schneiden erwähnt worden, die kleinen allein, und die großen auch allein, und bleiben dieſe beyden Gattungen beſtändig abgeſondert. Der Ofen muß nicht gar zu ſtark geheitzt werden, weil die Cichorien ſonſt verbrennen und ſchwarz werden; geſchähe aber ſolches ja aus Verſehen, ſo muß das Verbrannte, als untauglich, davon geſiebet und weggeworfen werden. Wenn das Holz, welches nur vorn im Dörrofen geleget wird, meiſtens zu Kohlen gebrannt iſt, und keine Flamme mehr gibt: ſo muß ein auf dem Canal des Ofens befindlicher Schieber aufgezogen werden, und die 4 kleine Röhren oder Schorſteine werden zugleich völlig mit Steinen zugeleget, damit ſich die Hitze conſervire. Bey dem Nachlegen des Holzes, wenn die Flamme wiederum ſtark wird, muß der Schieber wieder eine Zeitlang zugemacht, und es müſſen alle 4 Röhren wiederum geöffnet werden.

Sobald die Cichorien ganz trocken, und gar keine weiche und zähe Würfelchen mehr auf der Darre ſind, ſo daß die großen ſowohl als die kleinen klappern, werden ſie alsdann herunter genommen, und in Säcke geſchüttet, welche man auf einen luftigen trocknen Boden oder Zimmer hängen oder ſetzen muß. Ueberhaupt muß man dahin ſehen, daß die geſchnittenen Wurzeln weder bey noch nach dem lufttrocknen, als auch bey oder nach dem Dörren, an einen feuchten, multrigen oder dumpfigen Ort geſetzt werden, indem ſie ſonſt nicht allein dem Verderben ausgeſetzt ſind, ſondern auch einen übeln Geſchmack annehmen, und unbrauchbar werden. Von gekerbten und lufttrocknen Wurzeln muß man einen ſtarken Vorrath haben, wenn man den Anfang zum Dörren mit Holzer-

ſparung machen will, damit der Ofen Tag und Nacht in der Hitze bleibe, und 2 bis 3 und mehr Tage mit Dörren continuiret werden könne.

Da die Dörrung der Cichorien, zumahl wenn nur wenig gebauet wird, und keine eigentliche Dörröfen angeleget werden, bey Gelegenheit des Brodbackens im Backofen geſchehen kann: ſo iſt nöthig, daß 1) die Backöfen, wenn das Brod heraus iſt, ſogleich in aller Geſchwindigkeit ausgefeget werden; 2) daß ſodann die lufttrocknen Cichorien ungefähr 1½ Zoll dick hinein geſchüttet, und der Ofen feſt zugemacht werde, doch ſo, daß das Luftloch offen bleibe, damit der Qualm und Dampf heraus gehen kann. 3) Müſſen ſie einige Mahl umgeharket werden, inſonderheit die erſten 12 Stunden, indem ſie in dieſer Zeit ihre mehreſte Feuchtigkeit durch den Dampf von ſich geben; man muß ſich aber beym Umharken nicht lange aufhalten, ſondern es muß ſolches ſo geſchwinde als möglich, geſchehen, damit nicht zu viel Hitze aus dem Ofen gehe, denn ſonſt werden ſie auf einmahl nicht völlig trocken, und müſſen noch einmahl hinein geſchüttet werden. 4) In den Backöfen müſſen ſie ſolcher Geſtalt 1½ bis 2 Tage liegen bleiben, bis die großen ſowohl als die kleinen ganz gedörret ſind, und ſie alle klappern. Jedoch müßte der Backofen von der Beſchaffenheit ſeyn, daß er lange die Hitze an ſich hielte, damit ſie deſto eher dörreten. Und da ſich, obſchon die kleinen vorher ausgeſiebet worden, dennoch unter den Würfeln, der Größe wegen, ein Unterſchied befindet, ſo dient folgendes zur Richtſchnur: nähmlich, wenn die großen ſowohl, als die kleinen, recht ausgedörrt ſind, ſo, daß ſie alle klappern, alsdann ſind ſie gut, und können, ſie mögen lange oder kurze Zeit im Backofen gelegen haben, heraus gezogen werden. 5) Nachdem man ſie aus dem Backofen gezogen, werden ſie mit einem Staubſiebe geſiebet, um ſie von der Aſche und dem Staube zu reinigen. 6) Heitzet man einen Backofen eigentlich zum Cichorien-Dörren, ſo muß der Ofen nicht heißer gemacht werden, als er zu der Zeit iſt, wenn das Brod heraus gezogen worden. 7) Trocknet man bey Gelegenheit auch in fremden Backöfen, die man nicht verſchließen kann, ſo ſchicket man die welktrocknen Würfelchen gewogen dahin, und wieget ſelbige, wenn ſie gedörret ſind, wieder, da ſie denn ungefähr, wofern ſie in der Luft gut ausgetrocknet ſind, nicht mehr als die Hälfte von ihrem Gewichte verloren haben müſſen. 8) Je beſſer die Würfel lufttrocken ſind, deſto weniger verlieren ſie am Gewichte durch das Dörren.

Es

Es iſt nicht zu läugnen, daß bey der vorbeſchriebenen Zeugung ſowohl, als Zubereitung der Cichorienwurzel viele Arbeit und Ausgaben erfordert werden. Ich füge hier eine nach wirthſchaftlichen Grundſätzen eingerichtete Berechnung, ſowohl des Ertrages, als auch der erforderlichen Bearbeitungskoſten, hinzu. Aus derſelben wird ein jeder abnehmen können, ob der Anbau der Cichorien-Wurzel für ihn vortheilhaft ſey oder nicht.

Nach der Verſicherung, welche die Herren Entrepreneurs der berliniſchen Cichorien-Fabrik gaben, ſollen auf einen Ackerfleck von 1 Scheffel Rocken Einfall, welcher ungefähr einen magdeburgiſchen Morgen, zu 180 rheinländ. Ruthen gerechnet, betragen wird, nachdem der Acker entweder nur gepflüget, oder gegraben, oder gar riolet worden, 8, 10 bis 12 Centner, den ſie in der Fabrik mit 12 Thaler bezahlten, gewonnen werden. Ich will aber, in Anſehung des Ertrages den niedrigſten, in Betracht der Koſten aber, den höchſten Satz annehmen.

	Rtl.	Gr.	Rtl.	Gr.
Ein magdeb. Morgen zu 180 rheinl. Ruthen, gibt 8 Centner getrocknete Cichorien, der Centn. aber ward in der Fabrik mit 12 Rthlr. bezahlt; folglich iſt die Einahme von einem ſolchen mit Cichorien beſäeten Morgen ; ; ;			95	—
Die Koſten, welche wahrſcheinlicher Weiſe auf den Anbau und Zubereitung der Cichorien verwendet werden müſſen, ſind folgende:	Rtl.	Gr.		
1. Einen Morgen zu graben, weil der Acker mürbe ſeyn muß, kann von 18 Tagelöhnern in Einem Tage ſehr wohl beſtritten werden, auf einen jeden Tagelöhner 4 Gr. berechnet, beträgt ;	3	—		
2. Das Säen und Einharken des Samens von jedem Morgen auf einen Tag 4 Tagelöhner ;	—	16		
3. Zum Wieten eines Morgens rechne 3 Tage 10 Weiber, jede à 3 Gr. ; ; ; ;	3	18		
4. Das Ausgraben pro Morgen 2 Tage, 10 Weiber, à 3 Gr. ; ; ; ; ;	2	12		
5. Jeden Centn. zu waſchen, zu ſchaben und zu ſpalten, 6 Weiber auf einen Tag, thut von 8 Centn.	6	—		
6. Für das Schneiden pro Centn. 8 Gr. thut von 8 Ct.	2	16		
7. Für jeden Centn. 10 Tage lang ihn lufttrocken zu machen, jeden Tag für die Aufſicht 1 Gr. thut 10 Gr. von 8 Cent. ; ; ; ;	3	18		
8. Für Holz und Dörren auf jeden Centn. 16 Gr. thut von 8 Centn. ; ; ; ; ;	5	16	27	14
Es bleibt alſo der reine Ertrag ; ; ;			68 ;	10

Daß

Daß der Acker mit Getreide beſäet, wenn man auch den Ertrag davon zum 12 und 15ten Korn annehmen wollte, nicht ſo viel einbringen könne, fällt von ſelbſt in die Augen. Auch die Beſäung oder Bepflanzung mit andern bisher gewöhnlichen Gewächſen kann dergleichen anſehnliche Vortheile nicht gewähren. Der Tobak iſt unter allen Nebendingen, die in einer Landwirthſchaft angebauet zu werden pflegen, noch das einträglichſte. Allein, 5 bis 6 Centner auf 1 magdeb. Morgen iſt der höchſte Gewinn, den man ſich von dieſen Rauchblättern verſprechen kann. Wenn man nun auch den Centn. zu 4 Rthlr. annimmt, ſo würde doch das Einkommen von einem ſolchen Morgen, ohne einmahl die vielen Bearbeitungskoſten, die der Tobak ebenfalls erfordert, zu rechnen, höchſtens nur auf 24 Rthlr. feſtgeſetzet werden können.

In kleinern Wirthſchaften, wo man den Eichorien-Bau bloß zu ſeinem häuslichen Nutzen treibt, hat man weiter nichts nöthig, als daß man die aus der Erde genommene Wurzel reinige, in kleine Stücke ſchneide, die Hälfte davon etwas ſtark, die andere aber ſchwächer, langſam in einer irdenen oder eiſernen, durchaus aber in keiner kupfernen, Pfanne, eben wie den Kaffe, röſte, oder in einer Kaffetrommel brenne. (Wird alles ſtark geröſtet, ſo ſchmeckt ſie zu bitter; und zu ſchwach, iſt ſie zu ſüß.) Sogleich nach dem Brennen, wenn ſie ſich noch reiben läßt, wird ſie auf die Kaffemühle gebracht und gemahlen. (Läßt man ſie erkalten, ſo wird ſie zähe wie Leder, und läßt ſich durchaus nicht mit der Mühle zwingen.) Das gemahlene Pulver, welches einen ſehr lieblichen Geruch gibt, der von den levantiſchen Kaffe wenig unterſchieden iſt, hebet man in gut verſchloſſenen Büchſen zum Gebrauch auf, wo es ſich lange Zeit hält. Man ſiedet das Pulver, wie bey dem Kaffe gewöhnlich iſt, und läßt es, nachdem etwas von geraſpeltem Hirſchhorn hinein geworfen worden, noch etwas länger ſtehen, damit es ſich recht ſetzen könne. Stellet man das Geſchirr, worin dieſer Kaffe

zu-

zubereitet iſt, auf etwas Salz, ſo wird er ſich deſto ehe ſetzen. Weil aber der Kaffe von bloßen Eichorien ins Bittere fällt, und die Zunge einen zu großen Unterſchied vom bisher gewohnten Kaffegeſchmack empfindet; ſo verſetzt man ihn mit $\frac{2}{3}$ ordinären Kaffe; oder nimmt $\frac{2}{3}$ gebrannte Eichorien, und $\frac{1}{3}$ halb guten levantiſchen Kaffe, und halb Cacaokerne. Wenn man z. E. $\frac{3}{4}$ Pfund zuſammen miſchen will, ſo nimmt man hierzu 16 Loth Eichorien, 4 Loth Kaffe, und 4 Loth gebrannten Cacao. Wem dieſes zu kräftig ſchmeckt, der kann das Verhältniß, wie 3 zu 4 nehmen, daß alſo, wenn man $\frac{1}{2}$ Pf. zubereiten will, 12 Loth gebrannte Eichorien, 2 Loth Kaffe, und 2 Loth Cacao, zuſammen gemenget werden. Hiervon nimmt man zu der gewohnten Portion nur ungefähr halb ſo viel, wie ſonſt Kaffe dazu nöthig geweſen.

Es haben ſich Perſonen gefunden, die, nachdem ſie bereits anderwärts anſehnliche Eichorien-Fabriken errichtet, auch dergleichen in den ſämmtlichen königl. preußiſchen Landen mit Ausſchließung aller andern, anzulegen die Erlaubniß erhielten Der herzogl. braunſchweigiſche Major, Herrn von Hein, nebſt dem Herrn Chriſt. Gottl. Förſter, waren die Entrepreneurs, denen dieſes Privilegium, in den preußiſchen Landen und Provinzen die Eichorienwurzel zu bauen, und zum Gebrauch ſtatt Kaffe zu bereiten, auch die dazu nöthigen Fabriken anlegen zu dürfen, vom 1ſten Octob. 1770 an, auf 6 Jahre ertheilet wurde. Man findet daſſelbe in Förſters Geſchichte ꝛc. S. 42—48. Gedachte Herren Entrepreneurs errichteten darauf ſofort zu Berlin eine Fabrik, deren glücklicher Fortgang aber ihren Erwartungen nicht entſprach. Die Packete ihres Eichorien-Kaffe waren mit einer ſehr artigen Vignette geziert. Sie ſtellet einen Deutſchen vor, welcher Eichorienſamen ſäet, und die Schiffe, welche von den in der Entfernung liegenden Inſeln ihm Kaffe zuführen, mit den Worten: Ohne euch geſund und reich, zurück weiſet.

Bey den rechten Kennern des Kaffe, die den Geſchmack von ſchlechten und guten zu unterſcheiden wiſſen, und ihre Zunge einmahl an den letztern verwöhnet haben, werden die Cichorienwurzeln, es wäre denn, daß es bloß der Geſundheit wegen geſchähe, niemahls ihr Glück machen. Ganz anders aber verhält es ſich mit denen, welchen es an der Feinigkeit des Geſchmackes fehlet, und die nur bloß deshalb, weil es die allgemeine Mode und Gewohnheit ſo mit ſich bringt, und Andere ihres Standes ein gleiches thun, Kaffe trinken. Dieſe werden gewiß nichts verlieren, wenn ſie den bisher zu trinken gewohnt geweſenen, und von einigen Krämern mit allerley Zuſatz vermiſchten Kaffe, mit dem von Cichorienwurzeln zubereiteten Getränke vertauſchen.

Daß das Cichoriengetränk zuvörderſt geſunder und unſchädlicher, als der Kaffe ſey, iſt wohl nicht zu läugnen. Denn, wer den Kaffe des Geſchmackes, und nicht der bloßen Gewohnheit wegen, trinken will, der muß ihn ſtark trinken. Je ſtärker aber der Kaffe iſt, deſto mehr erhitzt und verdickt er das Geblüt, woraus verdrießliche Wallungen, Brängſtigungen, Zittern der Glieder, Schlafloſigkeit, und andere dergleichen Zufälle mehr, entſtehen, wie ich an ſeinem Orte zeigen werde. Die Cichorienwurzel hingegen iſt nicht allein unſchädlich, ſondern auch der menſchlichen Geſundheit zuträglich, daher ſie auch in verſchiedenen Krankheiten, beſonders oben S. 111, erwähnter Maßen, zu einer geſunden Ptiſane gebraucht wird. Daß jedoch der Cichorienkaffe eine beſonders blutreinigende und ſtärkende Kraft beſitzen ſollte, iſt deswegen nicht glaublich, weil die Beſtandtheile, welche in den rohen Wurzeln allerdings viel Lob verdienen, durch das Röſten ſehr verändert werden.

Durch dieſes Getränk wird überdieß den Kaffetrinkern in ihrer täglichen häuslichen Ausgabe ein anſehnliches erſparet. Nach der Angabe der Herren Entrepreneurs kann man mit 1 Pfund präparirten Cichorienpulver eben ſo weit, als

als mit 4 Pfund ungebrannten Kaffe, kommen. Das Pfund Kaffe wird gewöhnlich, nach jetzt laufenden Preiſen, auf dem Lande mit 8 Groſchen, und in den acciſebaren Städten mit 12 Gr. bezahlet. Das Pfund von dem präparirten Cichorien-Pulver aber koſtet 16 Gr. Nach dem angegebenen Grundſatze alſo würde den Kaffetrinkern durch jedes Pf. Cichorienpulver auf dem Lande 16 Gr. und in den Städten 1 Rthlr. 8 Gr. folglich reſpective 100 und 200 pro Cent in der täglichen häuslichen Ausgabe erſparet. So viel iſt gewiß, wenn man auf ½ Loth Cichorienpulver und auf 1 Loth gebrannten Kaffe eine gleiche Portion Waſſer gießt, das Cichoriengetränk weit ſtärker, als der Kaffe wird; und daß 1 Quent Cichorienpulver, unter 2 Qu. gebrannten Kaffe, einen eben ſo wohlſchmeckenden Trank, als 2 Loth pur gebrannter Kaffe, mit eben der Quantität Waſſer geben; nur muß es länger, als ſonſt gewöhnlich, gekocht werden.

Der größte und wichtigſte Vortheil, den das ganze gemeine Weſen von Einführung dieſes einheimiſchen Kaffe haben würde, beſteht darin, daß der größte Theil des ſonſt für Kaffe aus dem Lande gegangenen Geldes in demſelben verbleiben, und durch den Anbau der Cichorienwurzel unter die Ackersleute und feldbauende Arbeiter verbreitet werden würde.

Nach der von mehrbemeldeten Herren Entrepreneurs nachgewieſenen Berechnung, ſollen in den königl. preußiſchen Landen 3 Millionen Menſchen, jeder täglich 1 Loth Kaffe trinken, welches jährlich 34 Millionen 218750 Pfund betragen würde. Das Pfund nur zu 4 Gr. gerechnet, käme eine Summe, die bisher durch den Kaffe auſſerhalb Landes gegangen, und nunmehr durch Einführung der Cichorienwurzel erſparet werden könnte, von 5 Millionen 703125 Rthlr. heraus.

Es iſt aber nicht zu läugnen, daß dieſe Berechnung etwas zu milde angelegt, und daher nicht zuverläſſig genug zu ſeyn ſcheint. Ein weit wahrſcheinlicherer Ueberſchlag iſt derjenige, welchen der Hr. Verf. der Berl. Beytr. a. ang. O. S. 185, macht. Es nimmt nähmlich Derſelbe in den ſämmtlichen königl. preuß. Landen nur 1 Million Menſchen an, die täglich 1 Loth Kaffe verbrauchen. Dieſes beträgt jährlich 11 Millionen 406250 Pfund. Das Pf. zu 4 Gr. ſo dafür auſſer Landes ginge, ge-

rechnet, thut an Gelde 1 Million 901041 Rthlr. Er nimmt ferner an, daß nur $\frac{2}{3}$ ausländiſcher Kaffe durch das Cichorien-Pulver abgewechſelt, $\frac{1}{3}$ aber noch nach wie vor eingebracht werde. Es würden ſolchemnach 7 Mill. 604166 Pfund weniger Kaffe, als vorhin, eingeführet werden, und dadurch 1 Million 267360 Rthlr. ſo ſonſt die Auswärtigen für den Kaffe genoſſen, im Lande verbleiben. Da, nach der Angabe der Herren Entrepreneurs, mit 1 Pf. Cichorienwurzel ſo viel, als mit 4 Pf. Kaffe, ausgerichtet werden kann: ſo würde das Publicum 950520 Rthlr. gänzlich erſparen, die übrigen 316840 Rthlr. aber ein Gewinn und Ausbeute für diejenigen, die ſich des Cichorienbaues befleißigen, und einen Theil ihres Ackers dazu anwenden wollten, werden können.

Vertraute Briefe über den Kaffe aus Korn und andern inländiſchen Gewächſen. Erſte Samml. Lpz. 1768, gr. $2\frac{1}{2}$ B.

Vom Cichorienkaffe, ſ. das 92 St. des Hannov. Magaz. v. J. 1770.

Von Zubereitung des Cichoriengetränks, ſtatt des Kaffe, ſ. im 43 St. der Nützl. Beytr. zu den Neuen Strelitz. Anz. v. J. 1771.

Geſchichte von Erfindung und Einführung des Cichorien-Caffee, von Chriſt. Gottl. Förſter. Bremen 1773, 8. $5\frac{1}{4}$ B.

Cicindela, ſiehe Johannis-Wurm.

Cicisbeo, eine italiäniſche Benennung und Einrichtung, bedeutet einen Cavallier, welchen eine Dame dazu auserſehen hat, um ſich ſeiner Dienſtleiſtungen bey unterſchiedenen Vorfällen zu bedienen, ſie z. E. auf Spatziergänge, in den Wagen, in die Kirche ꝛc. zu begleiten, ſie zu unterhalten, und wieder das Unangenehme der langen Weile zu ſchützen. Ein Cicisbeo iſt ein freyer dienſtwilliger Geſellſchafter, der ſich in ſeinem Range und Geſchäften ſehr weit von allen Arten der gedungenen Bedienten unterſcheidet. Er ſcheint beynahe nothwendig zu ſeyn in einem wohleingerichteten State, wo es allerdings der Wohlſtand mit ſich führt, daß eine Dame dergleichen dienſtfertigen Geſellſchafter allezeit zu ihrer Seite habe. Dieſes iſt wenigſtens der Begriff, den alle Italiäner mit dieſem Zuſtande verbinden, und den ſie Andern davon beyzubringen ſuchen. So viel iſt ausgemacht, daß ein Cicisbeo, bey der vollſtändigen Einrichtung einer vornehmen italiäniſchen Dame, ein unentbehrliches Meuble ſey.

ſey. Einige haben deren zwey bis drey zur Bedienung. Die Cicisbei drängen ſich unter dieſem Titel, in die innerſten und geheimſten Zimmer, ohne daß ſie nöthig haben, ſich vorher anmelden zu laſſen. Ein jeder von ihnen hat eine beſtimmte Stunde zu ſeiner Aufwartung. Ein tyranniſches Vorurtheil verbiethet den Cicisbeis, die übrigen Stunden, die ſie nicht ihren Damen weihen dürfen, dem Dienſte anderer Frauenzimmer zu widmen. Haben ſie ſich erſt einmahl auf dieſe Weiſe verbindlich gemacht, ſo ſind ſie nicht mehr Herren über ihre Zeit; ſie müßten denn verabſchiedet werden, oder ihr Amt freywillig niederlegen.

In Genua hat das Cicisbeat ſeinen Anfang genommen. An dieſem Orte iſt es auch zu ſeiner größern Vollkommenheit gediehen, als in irgend einer andern Stadt von Italien. Zu Fuße und mit entblößtem Haupte folgen daſelbſt die Mannsperſonen, in Ermangelung andern Fahrzeuges, der Sänfte ihrer Dame, oft eben ſo ſehr von Schweiß und Regen benetzt, als ihre Porteurs.

Die Gewohnheit des Cicisbeats iſt ein nicht geſchriebenes Geſetz. Sie gründet ſich auf einen ſtillſchweigenden Vertrag, welcher heilig und keiner Auslegung fähig iſt. Trägt es ſich ja einmahl zu, welches aber doch ein ſeltener Fall iſt, daß ein junger Ehemann von ſeichtem Verſtande, ſich in den Geheimniſſen des Cicisbeats hat unterrichten laſſen, um noch vor ſeiner Verheurathung in dieſen Orden aufgenommen zu werden, und will etwann ein ſolcher, in Abſicht auf dieſe Gewohnheit, bey ſeiner Gemahlinn eine Ausnahme machen, oder bezeigt er über dieſelbe das allermindeſte Mißvergnügen, ſo iſt nichts gewiſſer, als daß er der ganzen Stadt zum Gelächter wird. Es bleibt ihm weiter nichts übrig, als die Freyheit, ſich in die Feſſeln einer andern Dame zu begeben, und ſich anderswo die Geſetze vorſchreiben zu laſſen, die er in ſeinem Hauſe nicht geltend machen wollte.

In Florenz iſt die Gewohnheit des Cicisbeats eben ſo allgemein, als zu Genua; nur mit dem Unterſchiede, daß man daſelbſt den Mannsperſonen mit mehrerer Achtung begegnet. Es ſteht ihnen in dem Wagen ihrer Damen allemahl ein Platz offen. Sie ſind allenthalben und

zu allen Zeiten des Tages ihre Begleitung; bey Tagen der Andacht, auf den Spatziergängen, in Schauſpielen, in der Kirche, bey der Beichte, u. ſ. w. Keiner Dame hingegen iſt es erlaubt, einen Platz in dem eigenthümlichen Wagen ihres Cicisbeo anzunehmen, wenn ſie nicht in den Verdacht gerathen will, daß ſie ſelbſt die Stelle des Cicisbeo bey einem Cavallier vertrete, welches ihr zur gröſten Schande gereichen würde. Der Mann iſt mit dem Cicisbeo allezeit im beſten Vernehmen. Er betrachtet ihn als eine gefällige Stütze, als einen dienſtfertigen Freund, der ihm tauſend Sorgen und Unruhen tragen hilft. Der Cicisbeo ſeiner Seits bezeigt dem Manne alle Arten von Achtung, als einer Perſon, deren Betragen artig iſt, und der es ſich nie einfallen läßt, ihm auf eine unbedachtſame Weiſe einigen Verdruß zu verurſachen. Er bedient ſich aller möglichen Vorſicht, wenn er ſich in das Zimmer ſeiner Gemahlinn begeben will. Er erkundigt ſich vorher, ab ſie allein iſt, oder, welches eben ſo viel heißt, ob er nicht zur ungelegenen Zeit käme? Erfährt er, daß die Signora e impedita, (daß Madame Abhaltung hat, ſeinen Beſuch anzunehmen) ſo geht er in aller Stille ruhig wieder fort.

Man muß geſtehen, daß die Einrichtung des Cicisbeats wahre Vortheile mit ſich führt. Dieſe Gewohnheit vermindert die Eheſcheidungen unter verheuratheten Perſonen, und bewahrt vor einer öffentlichen Schande. Das Cicisbeat gibt den Jüngſten von einer Familie, welche die Mittelmäßigkeit ihrer Glücksumſtände zum Cölibat beſtimmt hat, eine gewiſſe Art der Beſchäftigung, welche ſie vor Ausſchweifung und Unmäßigkeit ſchützet. Um in den Orden der Cicisbei aufgenommen zu werden, wird erfordert, daß man vorher die überzeugendſten Beweiſe von der Unſträflichkeit ſeiner Sitten abgelegt habe. Eine Hauptbedingung dieſes Inſtituts, welche das italiäniſche Frauenzimmer ſowohl zur Ehre des Cicisbeo, als zur Aufrechthaltung ihres eigenen guten Nahmens, aufs

aufs genaueſte beobachtet wiſſen will! So ſchimpflich es einer Dame iſt, keinen Cicisbeo zu haben, eben ſo gereicht es auch einem Cavallier zur Schande, wenn er auf dieſe Art müßig iſt.

Dieſes Syſtem, welches die allerfeinſte Politik ausgeſonnen hat, beſchäftigt die Frauenzimmer nur allein mit der Sorge zu gefallen. Sie miſchen ſich daher weder in Stats- noch Religions-Sachen. Eine gewiſſe Weichlichkeit, die von großem Nutzen iſt, beherrſcht ſie, und erweckt bey ihnen eine Gleichgültigkeit gegen alle andere Gegenſtände.

Diejenigen Frauenzimmer, welche ſich einer ſtrengen Andacht widmen, (man nennet ſie Bachettone) haben nur Prieſter und Mönche zu Cicisbeis. Zu Florenz begleiten ſie die Damen auf Spatziergängen, an öffentlichen Feſttagen, in die Kirche, in die Schauſpiele und auf Bälle. Die Schauſpiele ſind der Ehrwürdigkeit dieſer Perſonen gar nicht unanſtändig, weil man ſie mit Recht unter die unſchuldigen Vergnügungen zählet. Da aber die Bälle gemeiniglich mit mehr Unordnung vergeſellſchaftet ſind, ſo pflegen dieſe Damen, in Begleitung ihrer Mönche, nicht anders als maſkirt dahin zu gehen.

Wenn das Cicisbeat gleich im Grunde ſeine Annehmlichkeiten und ſichere Vortheile hat, ſo hat es doch auch ſeine lächerliche Seite und ſeine Unbequemlichkeiten. Es macht ſeine Anhänger gemeiniglich zu unangenehmen, unhöflichen und wüſten Geſellſchaftern. Die Mannsperſonen, in einer traurigen Unthätigkeit vergraben, beſtändig in Geſellſchaft beym Frauenzimmer, ſcheinen etwas darin zu ſuchen, wenn ſie gegen den übrigen Theil der Menſchen eine verwerfliche Achtloſigkeit blicken laſſen können. Bey großen Verſammlungen iſt alles parweiſe geordnet. Ein jeder Cavallier redet ſeiner Dame mit einer geheimnißvollen Miene etwas ins Ohr, ſo, daß man nichts als ein unordentliches und dumpfiges Gemurmel hört. Da die größern und kleinern Verſammlungen von dieſer Art, für junge Perſonen von beyderley Geſchlecht eine gefährliche Schule ſeyn würden, ſo läßt man ſie niemahls hinzu. Die Töchter hohlt man nur aus den Klöſtern,

wo ſie, ſo bald ſie entwöhnet waren, eingeſperrt worden, um ſie mit demjenigen zu verheurathen, für welchen ſie beſtimmt ſind, und welchen ſie, ohne ihn zu kennen, und ohne einigen Widerſtand, annehmen. Die jungen Mannsperſonen bleiben bis in ihr 18tes Jahr unter der Aufſicht unwiſſender Lehrer und ungeſchliffener Bedienten. Mit den Grundſätzen einer ſo edlen Erziehung ausgerüſtet, thun ſie den erſten Schritt in die Welt. Sie fangen mit einer Ausſchweifung an, die ſie einige Jahre fortſetzen, und die ſie geſchickt macht, auf eine edle Nachkommenſchaft Verzicht zu thun, und ohne Bedenken den Orden des Cicisbeats anzunehmen.

Hannover. Magazin, v. J. 1766, Col. 811, f.
Neues Hamburg. Magaz. St. 9. S. 263—265.
Mannigfaltigkeiten, I Jahrg. S. 356—364, und S. 626—632.

Die ſpaniſchen Damen haben ihre Cicisbeen unter dem Nahmen von Corteji. Anſtatt aber daß die Italiänerinnen gemeiniglich nur Einen haben, haben dieſe deren drey, unter den Nahmen Ano, Eſtrecho und Santo. Dieſe werden jährlich durch das Los gewählet. Der Ano, (welches im Span. ein Jahr heißt) hat den Nahmen, weil er am letzten Tage des Jahres gewählt wird; der Eſtrecho (vertraute Freund) wird am h. Dreykönigs-Tage, und der Santo am Weihnachtsabend gewählt. Die Wahl dieſer Herren, welche nur bloß dem Nahmen nach unterſchieden ſind, geſchieht folgender Geſtalt. Die Nahmen der jungen Herren und Damen, ſie mögen verheurathet ſeyn oder nicht, werden auf kleine Stücke Papier geſchrieben, und jede beſonders in zween Hüte geworfen. Die Jüngſte in einer Geſellſchaft zieht alsdann mit Einer Hand den Nahmen des jungen Herren, und mit der andern des Frauenzimmers. Wenn Eſtrechos gezogen werden, ſo iſt es gewöhnlich, kleine epigrammatiſche Verſe in die Hüte zu werfen, welche zugleich mit den Nahmen heraus gezogen werden, und der Geſellſchaft ein großes Vergnügen machen, wenn ſie von ungefähr mit dem Character der heraus gezogenen zuſammen paſſen. Werden Santos gezogen, ſo wird der Nahme eines Heiligen, ſtatt der Verſe mit in den Hut geworfen, und der

der junge Herr iſt verbunden, demjenigen Heiligen, deſſen Nahme mit dem Nahmen ſeiner Gebietherinn heraus kommt, eine beſondere Ehrerbiethung zu bezeigen, und die Dame eben ſo.

Der Cortejo von jeder Benennung, hat das Recht, zu jeder Stunde in das Haus ſeiner Gebietherinn zu kommen, auch mit ihr zu ſpeiſen, wenn es ihm gefällt, ohne Einladung. Er wird dadurch gewiſſer Maßen ein Mitglied der Familie.

Es iſt leicht einzuſehen, ſagt Baretti, in ſeinen Reiſen, 1760, daß dieſe Gewohnheit weit weniger Gelegenheit zu Ausſchweifungen gibt, als die Cicisbeen in Italien. Die Verbindung zwiſchen einem Cortejo und ſeiner Dame dauert aber nur Ein Jahr, und da ihrer drey gleiche Rechte haben, ſo kann keiner Gelegenheit nehmen, oder verlangen, mit ihr allein zu ſeyn. Da ferner jede Dame drey Corteji hat, ſo iſt jeder junge Herr, Cortejo unter den verſchiedenen Benennungen bey drey Damen; denn er kann Ano bey der einen, Eſtrecho bey der andern, und Santo bey der dritten ſeyn. Dazu kommt, daß die Nahmen des Mannes und der Frau ſehr oft zuſammen gezogen werden, und ſie z. E. Eſtrechos mit einander ſind; daß nicht allein die Pforten der Häuſer, ſondern auch die Thüren aller Zimmer vom Morgen bis in die Nacht hinein offen ſtehen, und daß alle Freunde und Bekannte ohne Umſtände ein- und ausgehen. Wie ſehr aber iſt dieſes von dem italiäniſchen Gebrauche verſchieden, nach dem eine Dame mit ihrem Cicisbe allein, einen großen Theil der Nacht in einer Caſina zubringen darf, ohne daß Jemand ſich ihnen nähert!

Eine ſpaniſche Dame nimmt des Morgens Viſiten an, indem ſie im Bette aufrecht ſitzt, und einen Chocolatetiſch vor ſich ſtehen hat. Die Herren ſitzen auf Stühlen um ſie herum, kommen herein und gehen weg ohne alle Umſtände, ſelbſt ohne von einem Bedienten herein geführt zu werden. Wenn ſie aufſtehen will, ſo werden die Herren erſucht abzutreten, kurz darauf aber wieder zur Toilette gefordert, wo ſie ſo lange bleiben, bis die Dame zur Meſſe geht, welche ein Frauenzimmer von Stande niemahls verſäumt. Die eingeführte Lebensart

in

in Spanien iſt ſo, daß ein Frauenzimmer niemahls ſich ſelbſt überlaſſen ſeyn, am wenigſten aber eine Intrigue durchführen kann, ohne ſich über alle Gebräuche weg zu ſetzen, welches aber ohne gänzlichen Verluſt ihres guten Nahmens unmöglich iſt. Selbſt in der Kutſche fährt kein Mann von Stande mit einem Frauenzimmer allein. Ein Bedienter der keine Liverey trägt, nimmt allemahl ſeinen Platz im Wagen; und dieſe Mode wird beobachtet, wenn auch Mann und Frau mit einander fahren.

Cicogne, L. Ciconia; ſiehe **Storch.**

Cicuta, Fr. Cigue; ſiehe **Schierling.**

Cicutaria, ſiehe **Kerbel.** (**Rüben**=)

Cidelarii, Zeidler; ſiehe Th. IV, S. 459.

Cider, ein Nahme, womit man am häufigſten in Frankreich und England dasjenige Getränk zu benennen pfleget, welches aus ausgepreßten Aepfeln und Birnen bereitet wird; aus dem Franz. Cidre, und Engl. Cyder. Indeſſen iſt es ein altes deutſches Wort, welches ſich ſchon bey dem Tatian, wenigſtens einigen Leſearten nach, befindet, und noch in einigen oberdeutſchen Gegenden Zitter lautet. Von dem Getränke ſelbſt, ſiehe den Art. **Obſt**= **Moſt und Wein.**

Cierge, ſiehe **Wachs**=**Kerze.**

Cierge d'eau, ſiehe **Waſſer**=**Kerze.**

Cierge épineux, Cierge de Perou; ſiehe **Fackeldiſtel.**

Ciffer, ſiehe Ziffer.

Cigale, ſiehe **Heuſchrecken**=**Grille.**

Cigales, wie man auf den antilliſchen Inſeln ſagt, oder, **Cigarros**, wie die Spanier ſich ausdrücken, iſt eine Sorte Tobak, die an einigen Oertern auf der Inſel Cuba, ſonderlich in den Gegenden um die kleine Stadt de la Trinité, und der von St. Eſprit, gebauet, alle Handlung damit aber nach der Havana getrieben wird. Dieſer Tobak wird gemeiniglich ohne Pfeife gerauchet, indem es nur ungeſponnene Blätter von dieſer Pflanze ſind, die man wie Blaſeröhre zuſammen drehet und am Ende anzündet.

Cigarros, ſiehe den vorhergehenden Artikel.
Cigne, ſiehe Schwan.
Cigogne, ſiehe Storch.
Cigüe, ſiehe Schierling.
Cilicium, Fr. Cilice, nannte man ein bey den alten Ciliciern gebräuchlich geweſenes Kleidungsſtück von Ziegen- oder Bocks-Haaren, dergleichen hernach auch die Hebräer bey Trauer- und Unglücksfällen, und die alten Mönche zur Bußübung, zu tragen pflegten. Siehe **Haar-Decke**.
Ciment, ſiehe Cement.
Cimex, ſiehe Wanze.
Cimier, ſiehe Ziemer.
Cimolie, (*La matière*) ſiehe Schlich.
Cimoliſche Erde, L. Cimolia, Fr. Cimolie; ſiehe Seifenſtein.
Cinabre, ſiehe Zinnober.
Cinæ ſemen, ſiehe Wurmſame.
Cinara, ſiehe Cynara.
Cincenelle, ſiehe Seil. (Zug-)
Cincinnalis, Frauenhaar; ſiehe Adiantum.
Cineraria, ſ. in den Supplem. Aſch-Kraut.
Cinis, ſiehe Aſche.
Cinnabaris, ſiehe Zinnober.
Cinnamet, *Cinnamomum*, } ſiehe Zimmer.
Cintre de charpente, ſiehe Lehrbogen.
Ciotat, Cioutat, die Peterſilientraube; ſ. unter Weinſtock.
Cipollacio, Cipollin, Cipollini, nennen die Italiäner eine Art grünlichen Marmors, welcher inſonderheit in den Gebirgen bey Carrara gefunden wird. Er iſt an Farbe faſt dem Serpentinſteine gleich, wiewohl ſein Grün noch etwas heller iſt und auch ins Gelbe fällt; durchmengt mit ſchwarzen viereckigen Flecken, von verſchiedener Größe. Die Zubereitung geſchieht eben, wie am Porphyr und Serpentin; er taugt aber nur zu Tiſch-Blättern, Säulen ꝛc. und nicht zu Statüen.

Cirage, ſiehe unter **Camejeu.**

Cirbelnuß, ſiehe **Zirbelnußbaum.**

Circea, ſiehe **Hexenkraut.**

Circinus, ſiehe **Zirkel.**

Circonier, ſiehe **Cerconier.**

Circularſchreiben, ein **umlaufendes Schreiben, Umlauf**, Fr. Lettre circulaire, ein (beſonders von einem Höhern erlaſſenes) Schreiben, worin verſchiedenen Perſonen von einerley Sache Nachricht ertheilt wird, und welches man entweder von einem zum Andern herum ſchickt, oder auch Jedem insbeſondere zufertigen läßt.

Circulieren, Fr. Circuler, im gemeinen Leben, ſich im Kreiſe bewegen, umlaufen; doch nur in der figürlichen Bedeutung dieſer Ausdrücke. **Das Geld circuliert**, wenn es aus einer Hand in die andere gehet. Von der Circulation oder dem Umlaufe des Geldes, ſiehe unter **Geld.**

Cire, ſiehe **Wachs.**

Cire à cacheter, Cire d'Eſpagne; ſ. **Siegel-Lack.**

Cire des oreilles, ſiehe **Ohren-Schmalz.**

Cirée, (*Toile*) gewichſte Leinwand; ſ. **Wachs-Tuch.**

Cirier, Arbre de cire; ſiehe **Wachs-Baum.**

Cirkel, ſiehe **Zirkel.**

Cirkelſchmid, ſiehe **Zeugſchmid.**

Cirrhus, ſiehe **Gabel.**

Ciron, ſiehe **Milbe.**

Cirſakas, ſind indianiſche Zeuge, faſt ganz von Baumwolle, und nur mit ſehr weniger Seide vermiſcht. Das Stück iſt 8 bis 14 Ellen lang, und $\frac{3}{4}$ bis $\frac{5}{8}$ Ellen breit.

Eben dieſe Benennung führt auch eine Art ſeidener mit Gold oder Silber durchwirkter Stoffe.

Cirſium, ſiehe **Diſtel. Scharte.**

Ciſailles, ſiehe **Blech-Schere. Ciſalien.**

Ciſalien, Fr. Ciſailles, in den Münzen, die Abſchnitzel vom Rande der Münzſtücke, oder vielmehr das Ueberbleibſel von den ſilbernen ꝛc. Schienlein, nachdem die

die runden Münzſtücke (Fr. Flans) heraus geſchnitten worden; das Gekrätz ingleichem verdorbene Gepräge, welche noch einmahl geſchmolzen werden.

Ciſe, in den Münzen, der Münzſtock, oder diejenige Maſchine, mit welcher man ehedem aus freyer Hand prägete, und der Ort, wo ſich dieſelbe befindet.

Ciſeau, ſiehe **Meiſſel.**

Ciſeaux, ſiehe **Schere.**

Ciſeler, ziſeliren, } ſiehe **Bunze. Getriebene Arbeit.**
Ciſelet, Bunze, }

Ciſiojanus, eine Art eines alten Kalenders; ſiehe unter **Kalender.**

Ciſſampelos, ſiehe **Gries=Wurzel.**

Ciſſus. ſiehe **Weinſtock. (Wilder)**

Ciſtenröslein, Felſenroſe, Ciſtus *Tourn. & Linn.* Fr. Ciſte. Die vornehmſten Sorten dieſes Pflanzengeſchlechtes ſind folgende:

1. **Das große männliche Ciſtenröslein mit einem runden Blatte**, Ciſtus mas major, folio rotundiore J. B. Ciſtus (piloſus) arboreſcens exſtipulatus, foliis ovatis, petiolatis hirſutis, *Linn.* Dieſe Sorte hat einen ſtarken holzigen Stamm, welcher mit einer rauhen Rinde bedeckt iſt, 3 bis 4 Schuh hoch wird, ſich in viele kleine Zweige abtheilet, und alſo ein großes buſchiges Haupt bildet. Die Zweige ſind mit eyrunden haarigen Blättern beſetzt, die gegen einander über ſtehen, dicht an den Zweigen ſitzen, und verſchiedene kleinere eben ſo geſtaltete Blätter haben, die aus eben demſelben Gelenke heraus kommen. Die Blumen kommen am Ende der Zweige zum Vorſchein. Von denſelben ſtehen 4 bis 5, beynahe in Geſtalt einer Dolde zuſammen; doch ſchließt ſich zu einer Zeit ſelten mehr, als eine einzige, auf. Sie beſtehen aus 5 großen rundlichen Blumenblättern von einer purpurrothen Farbe, die ſich wie eine Roſe ausbreiten. Die Blumen ſind von kurzer Dauer, und fallen insgemein noch an eben dem Tage ab, an dem ſie aufge-

hen. Doch folgen, eine lange Zeit hindurch, alle Tage immer wieder neue auf die alten. Wenn die Blumen vorbey ſind, ſo wird aus dem Eyerſtocke ein aufgeblaſenes Samengehäuſe, ſo in dem Kelch ſitzt, das haarig iſt. Die Capſeln haben 10 Zellen, die mit kleinen rundlichen Samen angefüllt ſind. Dieſe Sorte blühet im May und Junius; der Same aber wird im Herbſte reif, und insgemein kommen im Sept. und Oct. noch mehrere Blumen zum Vorſchein, wenn der Herbſt gelinde iſt; und wenn die Pflanzen ſo ſtehen, daß ihnen der Froſt nicht ſchaden kann, ſo blühen ſie faſt den ganzen Winter hindurch.

2. **Ciſtenröslein mit länglichen, grauen Blättern,** Ciſtus mas folio longiore incano J. B. Ciſtus (incanus) arboreſcens exſtipulatus, foliis ſpatulatis tomentoſis rugoſis, inferioribus baſi vaginantibus connatis *Linn.* Dieſe Sorte iſt von der erſtern in Anſehung der Geſtalt der Blätter unterſchieden, welche länger und weißer ſind. Die Blumen ſind größer, und haben eine mehr blaßpurpurrothe Farbe. Die Blüthe und Reifung des Samens geſchieht mit der erſten Sorte zu gleicher Zeit.

3. **Ciſtenröslein mit kleinen Blättern.** Ciſtus mas folio breviore *C. B.* Ciſtus (breviorifolius) arboreſcens, foliis ovato-lanceolatis, baſi connatis, hirſutis, rugoſis, pedunculis florum longioribus *Mill.* Von den beyden vorhergehenden iſt dieſe Sorte darin unterſchieden, daß ſie kürzere und grünere Blätter hat, welche an ihrer Baſis mit einander vereinigt und haarig ſind. Die Blumenſtiele ſind viel länger; die Blumen hingegen kleiner, haben aber eine mehr dunkelpurpurrothe Farbe. Sie blühet und bringt zu gleicher Zeit mit beyden vorhergehenden Sorten reifen Samen; die Staude wird auch ſo groß, wie der erſten Sorte ihre.

4. **Spaniſches Gummitragendes Baumciſtenröslein,** Ciſtus ladanifera Hiſpanica incana *C. B.* Ciſtus (ladaniferus) arboreſcens exſtipulatus, foliis lanceolatis, ſupra lævibus, petiolis baſi coalitis vaginantibus *Linn.*

Dieſe

Dieſe Sorte wird 5 bis 6 Schuh hoch, macht einen holzigen ſtarken Stamm, der viele haarige Aeſte hat, die mit lanzenförmigen Blättern beſetzt ſind. Auf der obern Seite ſind dieſelben glatt, auf der untern aber mit Haaren beſetzt. Sie haben kurze Stiele, die an ihrer Baſis mit einander verbunden ſind, und ſolchergeſtalt eine Scheibe an den Zweigen bilden. Die Blumen kommen am Ende der Zweige hervor, ſind groß, und hellpurpurroth.

5. **Ciſtenröslein mit Salbeyblättern**, Ciſtus fœmina, folio ſalviæ, ſupina humiſparſa C. *B.* Ciſtus (ſalvifolius) arborescens exſtipulatus, foliis ovatis petiolatis vtrinque hirſutis *Linn.* Dieſe Sorte hat einen zarten glatten Stängel, der mit einer braunen Rinde bedeckt iſt. Er wird nie über 3 Schuh hoch, und hat viele horizontal ſtehende flache Zweige, die ſich weit ausbreiten, und mit kleinen eyrunden haarigen Blättern beſetzt ſind, welche auf kurzen Stielen ſtehen. Die Blumen kommen aus den Flügeln der Blätter, auf langen nackenden Stielen, im Jun. Jul. und Auguſt, zum Vorſchein, und ſind weiß.

6. **Gummitragendes Ciſtenröslein aus Creta, mit einer purpurrothen Blume**, Ciſtus ladanifera cretica flore purpureo *Tourn.* Ciſtus (Creticus) arborescens exſtipulatus, foliis ſpatulato-ovatis petiolatis enerviis ſcabris, calycinis lanceolatis *Linn.* Dieſe Sorte wächſt auf den Inſeln des Archipelagus wild, und iſt diejenige Pflanze, welche das Ladanum trägt, wovon ich an ſeinem Orte ausführlicher handeln werde. Sie wird 3 bis 4 Schuh hoch, und macht einen holzigen Stamm, der viele Seitenzweige treibt, die mit einer braunen Rinde bedeckt, und mit eyrunden, lanzenförmigen, haarigen Blättern mit wellenförmigen Einfaſſungen beſetzt ſind. Dieſe ſchwitzen bey warmen Wetter eine ſüße klebrige Feuchtigkeit aus, die ſich auf der Oberfläche der Blätter ausbreitet, ſehr zäh und wohlriechend iſt. Die Blumen kommen, im Jun. und Julius, am Ende der

Zweige auf kurzen haarigen Stielen hervor, ſind dunkelpurpurroth, und haben ungefähr die Größe einer Roſe.

7. Staudenartiges Ciſtenröslein mit ſchmahlen, lanzenförmigen, haarigen Blättern, welche dicht an den Zweigen ſitzen, und Stängeln, die ſich mit Blumen endigen, Ciſtus ledon foliis oleæ ſed anguſtioribus *C. B.* Ciſtus (oleæfolius) fruticoſus, foliis lineari-lanceolatis, hirſutis, ſeſſilibus, floribus terminalibus. Dieſe Sorte macht einen ſtaudenartigen Stängel, welcher ungefähr 4 Schuh hoch wird. Die Aeſte ſind ſehr haarig, leimig, wachſen aufrecht, und ſind mit langen, ſchmahlen, haarigen Blättern beſetzt, die ſich mit Spitzen endigen, eine dunkelgrüne Farbe auf beyden Seiten, auf der untern aber eine tiefe, der Länge nach hinlaufende Furche haben, die von der Mittelrippe gemacht wird, welche hervorragend iſt. Die Blumen ſtehen an langen Stielen, am Ende der Zweige, und haben eine blaſſe ſchwefelgelbe Farbe, und einen eingefaßten Kelch, welcher oben in fünf ſpitzige Theile zerſchnitten iſt. Sie blühet im Jun. Jul. und Auguſt, der Same aber wird im Herbſte reif.

8. Ciſtenröslein mit Lorbeerblättern, Ciſtus ledon foliis laurinis *C. B.* Ciſtus (laurifolius) arboreſcens exſtipulatus, foliis oblongo-ovatis petiolatis, trinerviis ſupra glabris. Dieſe Sorte macht einen ſtarken, holzigen Stamm, welcher 5 bis 6 Schuh hoch wird, und viele gerade ſtehende Zweige treibt, die mit lanzenförmigen, am Ende mit ſpitzigen Dornen verſehenen Blättern beſetzt ſind. Sie ſind dick, auf der untern Seite weiß, oben aber dunkelgrün, und bey warmen Wetter ſehr kleberig. Die Blumen kommen am Ende der Zweige, auf ſehr langen nackenden Stielen zum Vorſchein, welche unten kleine Stiele treiben, von denen ein jeglicher eine einzige große weiße Blume mit einem ſehr haarigen Kelche unterſtützet. Dieſe Sorte blühet im Junius und Julius.

9. Gummitragendes Ciſtenröslein von Montpellier, Ciſtus ladanifera Monſpelienſium C. B. Ciſtus (Monspe-

pelienſis) arborescens exſtipulatus, foliis lineari-lanceolatis, ſeſſilibus, vtrinque villoſis, trinerviis *Linn.* Dieſe Sorte macht einen zarten ſtaudenartigen Stängel, welcher 3 bis 4 Schuh hoch wird, viele Zweige von dem Boden an bis oben hinauf treibt, welche haarig, mit lanzenförmigen, ſehr dunkelgrünen Blättern beſetzt ſind. Sie haben drey, der Länge nach hinlaufende Adern, und ſind bey warmen Wetter mit einer kleberigen wohlriechenden Subſtanz bedeckt, die aus ihren Poris heraus ſchwitzet. Die Blumenſtiele, welche am Ende der Zweige hervor kommen, ſind lang, nacket und unterſtützen viele weiße Blumen, von denen allemahl eine über der andern ſteht.

10 Spaniſches Ciſtenröslein mit **Weidenblättern**, Ciſtus ladanifera Hiſpanica, ſalicis folio, flore albo, macula punicante inſignito *Tourn.* Dieſe Sorte macht einen holzigen Stamm, welcher 5 bis 6 Schuh hoch wird, und von unten an die ganze Länge hinauf, viele Seiten-Zweige treibt. Sie ſind glatt, mit einer röthlichbraunen Rinde bedeckt, und mit ſchmahlen lanzenförmigen Blättern beſetzt, die an der untern Seite weißlich, oben aber dunkelgrün ſind, und drey der Länge nach hinlaufende Adern haben. Die Blumen kommen am Ende der Zweige auf kurzen Stielen zum Vorſchein, und beſtehen aus fünf ſehr großen, rundlichen, weißen Blumenblättern, von denen ein jedes an der Baſis einen großen purpurrothen Fleck hat. Die ganze Pflanze gibt, bey warmen Wetter, eine ſüße kleberige Subſtanz von ſich, die einen ſtarken balſamiſchen Geruch hat, womit die Luft weit herum angefüllet wird. Sie florirt im Jun. Jul. und Auguſt.

Man hat von dieſer Sorte eine Varietät mit weißen Blumen, die kleine purpurrothe Flecken haben, im übrigen aber mit dieſer völlig überein kommen.

11. **Ciſtenröslein mit den großen ſchwarzen Pappel-Baumblättern**, Ciſtus ledon foliis populi nigræ major *C. B.* Ciſtus (populifolius) arborescens exſtipulatus,

foliis cordatis lævibus acuminatis petiolatis *Linn.* Dieſe Sorte hat einen ſteifen, zarten, holzigen Stängel, welcher, ſo lang derſelbe iſt, viele Zweige treibt, und 6 bis 7 Schuh hoch wird. Die Blätter ſind groß, herzförmig, und hellgrün. Sie ſitzen dicht an den Stängeln, und haben viele Nerven. Die Blumen kommen am Ende der Zweige auf nacketen Stielen zum Vorſchein. Sie ſind weiß, und fallen bald wieder ab.

12. Ciſtus mit dem Meerportulakblatte, Ciſtus Halimi folio *Cluſ.* Dieſe Sorte hat einen aufrecht ſtehenden ſtaudenartigen Stängel, welcher 4 bis 5 Schuh hoch wird, viele Zweige von unten an, bis oben hinauf treibt, und alſo einen großen Buſch bildet. Die Blumen ſind groß, hellgelb, aber von kurzer Dauer.

Alle dieſe Pflanzen wachſen in den ſüdlichen Theilen von Frankreich, in Spanien und Portugal wild, und von daher iſt Same davon nach England und Deutſchland gekommen, woſelbſt ſie jetzt in den Pflanzenſchulen gezogen werden. Sie geben insgeſammt einem Garten eine große Zierde. Sie haben ſehr viel Blumen, und ob ſie gleich nicht lange dauern, ſo folgen doch, zwey Monathe lang, faſt alle Tage neue auf die abgefallenen. Viele von dieſen Blumen haben ungefähr die Größe einer mittelmäßigen Roſe, ſind aber nur einfach, und von verſchiedenen Farben. Die Pflanze bleibt das ganze Jahr hindurch grün.

Alle dieſe Pflanzen kommen bey uns in freyer Luft fort, auſſer in ſtrengen Wintern, da ſie öfters verderben, weswegen man eine oder zwo Pflanzen in Töpfe ſetzen, und, um die Art zu erhalten, im Winter unter Obdach bringen muß. Die übrigen kann man unter andere Stauden miſchen, da ſie denn eine vortreffliche Mannigfaltigkeit machen werden, und an ſolchen Orten, wo ſie von andern Pflanzen bedeckt ſtehen, vertragen ſie die Kälte viel beſſer, als wenn ſie nur einzeln, hin und wieder in den Rabatten ſtehen. Viele dieſer Pflanzen

werden 5 bis 6 Schuh hoch, und haben große breite Gipfel, wenn man ſie unbeſchnitten fortwachſen läßt; ſollte man ſie aber ja beſchneiden, ſo muß es nur inſofern geſchehen, daß ihre Gipfel nicht für die Stämme zu groß werden, denn ſonſt fallen ſie auf den Boden, und machen ein ſchlechtes Anſehen.

Man kann dieſe Stauden aus dem Samen, und auch aus abgeſchnittenen Zweiglein ziehen; doch geſchicht das letztere ſelten, und nur bey ſolchen Sorten, welche in Deutſchland keine Samen bringen. Diejenigen Pflanzen, welche aus den Samen gezogen worden ſind, pflegen auch gemeiniglich ſehr viel Samen zu tragen; diejenigen hingegen, welche man aus den abgeſchnittenen Zweiglein zieht, werden gern unfruchtbar.

Den Samen dieſer Pflanzen kann man im Frühlinge in eine gemeine Rabatte von leichter Erde ausſäen, wo die Pflanzen innerhalb 6 bis 7 Wochen aufgehen, und wenn man ſie vom Unkraute reiniget, und, wo ſie zu dicht beyſammen ſtehen, verdünnert, in eben dieſem Jahre 8 bis 10 Zoll hoch wachſen werden. Da aber dieſe Pflanzen, ſo lange ſie noch jung ſind, von der ſtrengen Kälte leicht beſchädiget werden, ſo muß man ſie, wenn ſie ungefähr 1 Zoll hoch geworden ſind, theils in kleine, mit leichter Erde angefüllte Töpfe, damit man ſie im Winter unter Obdach bringen könne, theils aber in eine warme Rabatte, ungefähr 6 Zoll weit von einander, verſetzen. Diejenigen, welche man in Töpfe geſetzt hat, müſſen an einen ſchattigen Ort geſetzt werden, bis ſie aufs neue eingewurzelt ſind; diejenigen aber, die man in die Rabatten gebracht hat, müſſen alle Tage, bis ſie neue Wurzeln bekommen haben mit Matten bedeckt werden. Nachher brauchen letztere keine andere Wartung mehr, als daß man ſie bis in den Herbſt vom Unkraute reinige; alsdann muß man Reife über ſie legen, damit man ſie bey kaltem Wetter bedecken könne. Diejenigen, welche in Töpfen ſtehen, können an einen offenen Ort gebracht

werden, ſobald ſie eingewurzelt ſind, wo ſie bis zu Ende des Octobers bleiben können. Den Sommer aber kann man ſie in größere Töpfe ſetzen, und fleißig begießen. Zu Ende des Octobers müſſen ſie unter das Geråhme eines Miſtbeetes gebracht werden, damit man ſie bey kaltem Wetter bedecken könne. Doch muß man ſie zu allen Zeiten, wenn das Wetter gelinde iſt, in die freye Luft ſtellen, und ſie nur allein bey kalter Witterung bedecken. Wenn die Pflanzen auf dieſe Weiſe behandelt werden, ſo werden ſie weit beſſer fortkommen, als wenn man ſie gar zu zärtlich hält.

Der jetzt angezeigten Methode pflegen ſich die Gärtner insgemein zu bedienen. Diejenigen aber, welche das Wachsthum ihrer Pflanzen gern befördern möchten, müſſen den Samen im Frühlinge auf ein temperirtes Miſtbeet ausſäen, wodurch die Pflanzen bald zum Aufgehen gebracht werden können. Man muß ihnen aber, wenn ſie aufgegangen ſind, viel Luft zulaſſen, weil ſie ſonſt ſehr ſchwach werden würden. Wenn die Pflanzen zum Verſetzen taugen, muß man ſie einzeln in beſondere kleine Töpfe ſetzen, und in ein ſehr gemäßigtes Miſtbeet graben, ſie auch, bis ſie aufs neue eingewurzelt ſind, im Schatten erhalten. Alsdann muß man ihnen, bey gutem Wetter, alle Tage friſche Luft geben. Man muß ſie auch nach und nach abhärten, indem man ſie zu Anfange des Junius in die freye Luft ſtellet. Alsdann kann man ſie auf eben die Art, wie andere aus dem Samen gezogene Pflanzen, tractiren. Wenn man die Pflanzen auf dieſe Art im Frühlinge ziehet: ſo werden ſie im erſten Sommer 2 Schuh hoch, und darüber, wachſen, und viele Seitenzweige treiben, folglich auch ſtark genug ſeyn, daß man ſie im folgenden Frühjahre in das freye Feld pflanzen kann; es werden auch die meiſten davon noch in eben dieſem Sommer blühen; dahingegen diejenigen, welche im freyen Lande ſtehen, ſelten eher, als das Jahr darnach, blühen. Dieſe werden auch nicht ſo

ſtark

ſtark und dauerhaft ſeyn, der Kälte des folgenden Winters zu wiederſtehen, als diejenigen, welche auf jene Art gezogen worden ſind.

Im folgenden Frühlinge kann man dieſe Pflanzen aus den Töpfen nehmen, ſo daß man alle Erde an der Wurzel laſſe, und ſie hernach dahin pflanzen, wo ſie bleiben ſollen; denn, wenn ſie alt ſind, laſſen ſie ſich nicht verſetzen. Hierbey hat man aber zu beobachten, daß man ſie dann und wann begieße, bis ſie neue Wurzeln bekommen. Nachher bedürfen ſie keiner fernern Wartung mehr, als daß man ſie aufrecht, und ſo ziehe, wie ſie ſeyn ſollen.

Man kann dieſe Pflanzen auch durch junge Zweiglein ziehen, wenn ſie im May oder Junius in ein recht warmes Beet geſetzt werden, wobey ſie ſo lange mit Matten zu bedecken, und öfters zu begießen ſind, bis ſie Wurzeln bekommen, welches ungefähr innerhalb 2 Monathen geſchieht. Hierauf kann man ſie in Töpfe ſetzen, welche mit friſcher leichter Erde angefüllt ſind, die man, bis ſie Wurzeln bekommen, an einen ſchattigen Platz ſtellen muß; hernach aber können ſie, bis in den October, in die Sonne geſetzt werden, worauf man ſie im erſten Winter unter Obdach bringt, im folgenden Frühlinge aber kann man ſie hinaus pflanzen, wie bey denen, ſo man aus dem Samen gezogen hat, gezeiget worden iſt.

* *
*

Im Frühlinge kommen an dem Fuße einiger Gattungen von Ciſtenröslein, Schoſſen von der Höhe eines halben Schuhes hervor, welche gelblich oder röthlich, zart und ſaftig ſind, und gewiſſer Maßen der Hauswurz oder der Orobanche gleichen. Es iſt dieſes eine ſo genannte Saug- oder Schmarotzerpflanze, welche von den Wurzeln der Ciſtenröslein ihre Nahrung zieht, und **Hypociſten**, oder die **Saugepflanze auf den Ciſtusſträuchern**, L. Hypociſtis, Ciſtus Thyrſine, Cytinus, Orobanche quæ Hypociſtis dicitur, *Ger. Park.* JB. CB. Fr. Hipociſte, genannt wird. Dieſes Gewächs trägt eine Frucht, oder vielmehr Capſel, in

Ge-

Geſtalt einer Beere, welche aus 6 Höhlen beſteht, in denen viele kleine, mit einer kleberigen und durchſichtigen Materie umgebene Samenkörnchen liegen, die, wenn ſie noch friſch ſind, geſtoßen werden, worauf der Saft ausgedrückt, an der Sonne getrocknet, und alsdann bis zur Conſiſtenz eines dicken und harten Saftes über dem Feuer inſpiſſirt wird, welcher unter dem Nahmen des **Hypociſtenſaftes**, L. Succus hypociſtidis, Fr. Hypociſte, Suc d' hypociſte, bey den Droguiſten und Apothekern bekannt iſt. Dieſer Saft kommt aus Languedoc. Es muß derſelbe erwählt werden, wenn er friſch, ſchwer und ſchwarz iſt, nicht brandig riecht, und einen, ſo viel möglich, ſauern und zuſammenziehenden Geſchmack hat. Er wird innerlich gebraucht, zum Theriak, Mithridat, und einiger andern zuſammengeſetzten Arzeneymitteln der Alten, genommen, auch unter einige Pflaſter gemiſchet. Die Droguiſten und Apotheker verkaufen ihn auch oft anſtatt der Acacia vera.

Recherches ſuccinctes ſur l'Hypociſtite des Anciens, par Mr. GLEDITSCH, ſt. in den *Memoir. de l'Acad. de Berl.* a. d. J. 1764 S. 25—37, n. 1 K. T.

Eben dieſe Abhandlung ſteht auch deutſch, u. d. T. Hiſtoriſch-botaniſche Abhandlung von der Thyrſine, in Deſſen vermiſchter phyſ. bot. oecon. Abhandlungen 1 Th. Halle 1765, gr. 8 S. 199—232.

Kurze Nachricht von den Schmarutzer-Pflanzen, welche den Nahmen Hypociſtis führen, ſt. im III B. des Berl. Magaz. S. 514—517.

Ciſterne, L. Ciſterna, Fr. Citerne, iſt ein unterirdiſches, oder unterhalb der Erdfläche gebauetes Behältniß, worin man, in Ermangelung des Brunnen- oder Bach- und Flußwaſſers, das Regenwaſſer auffangen kann. Man pflegt dergleichen nur mehrentheils an hoch gelegenen Plätzen, z. E. auf Bergſchlöſſern, wo man entweder gar keine Brunnen, oder nicht ohne übergroße Unkoſten, graben kann, an einem reinen und von aller Unſauberkeit entfernten, auch weder den Sonnenſtrahlen, noch dem Winde allzu ſehr ausgeſetzten Orte anzulegen, im Grunde und an den Seiten mit Thon, Steinen und Cement (Kitt) wohl zu verwahren, und waſ-

ſer-

ſerhaltend zu machen, gleich über der Ciſterne aber einen verſchloſſenen und mit einem durchlöcherten Bleche oder Seiher verſehenen Trog oder Fangkaſten (Fr. Citerneau) anzubringen, worin das durch die darein gehenden Röhren einlaufende Regenwaſſer den mit ſich führenden Unrath ſitzen laſſe, und alſo aus demſelben rein in die Ciſterne kommen könne, welcher auf der Seite ein hinlänglich weites Loch mit einem Hahne oder Zapfen haben muß, das untüchtige Waſſer dadurch abzulaſſen. So muß auch der Trog oder Fangkaſten noch einen andern Ablaß haben, der jederzeit, wenn man kein Waſſer in die Ciſterne laſſen will, offen bleiben muß, damit die ſchädlichen Mehlthaue, die plötzlichen erſten Güſſe eines großen nach heißem Wetter entſtandenen Platzregens, Schnee- Schloſſen- und Regenwaſſer, ſo man nicht einnehmen will, auſſerhalb der Ciſterne abgeleitet, und nur die im Frühlinge und Herbſte, und endlich noch zur Winterszeit (wenn kein Schnee liegt) fallende Regenwaſſer hinein gelaſſen werden können.

Einige bedienen ſich dergleichen Troges nicht, ſondern ſammlen das Regenwaſſer ohne Unterſchied an einem unterirdiſchen Orte, der höher, als die Ciſterne, gebauet iſt, in welchen ſie Flußſand legen laſſen, um das dadurch laufende Waſſer von allen etwann an ſich habenden böſen Eigenſchaften zu reinigen. Erſtere Methode aber mit dem Troge oder Fangkaſten ſcheint beſſer zu ſeyn.

Die Ciſterne rein zu erhalten, muß man die Oerter, wodurch das Waſſer fließen muß, nähmlich die Dach-Rinnen, wozu man leicht kommen kann, fleißig ſäubern laſſen; und damit der Regen nicht unmittelbar in die Ciſterne falle, eine Decke darüber machen, davon das Regenwaſſer auf beyden Seiten ablaufen kann; und damit kein Unflath in den Trog geworfen werden könne, muß man ihn mit einer guten hölzernen Decke verſchloſſen halten.

In den Rechten werden die Ciſternen als ein ſolches Pertinenzſtück eines Hauſes betrachtet, daß, nach Verkaufung deſſelben nicht nur die Ciſterne ſelbſt, ſondern auch alles, was derſel

ben anhängig iſt, als z. E. die kupfernen Canäle, der Deckel ꝛc. dem Käufer zuſteht, mithin demſelben von dem Verkäufer nicht entzogen werden kann; indem der Verkäufer alles dasjenige, was Band und Niet beſchließt, auch eingemauert iſt, nicht abbrechen darf.

Zuweilen kann ein Hausvater ſich auch hierin mit ſeinem Nachbarn vergleichen, daß er die Traufe in ſeinen Hof oder Garten richte, damit ſodann das Waſſer in ſeine Ciſterne laufen möge; bey welcher Bewandtniß demnach ein Nachbar, wenn er ſolches einmahl vergönnet hat, den Canal anders wohin zu leiten nicht mehr befugt iſt.

Endlich iſt noch zu merken, daß ein Hausvater das Vieh, welches etwann in ſeine Ciſterne fiele, und darin umkommt, deſſen Herrn zu erſetzen verbunden ſey, das Aaß aber ihm zugehöre.

Uneigentlich nennt man zuweilen auch **Ciſternen**, die mit Röhrwaſſer angefüllten, gemeiniglich aus Quaderſteinen erbaueten Waſſerbehältniſſe über dem Erdboden.

Angabe in der Civil-Baukunſt zu Vermeidung und Abſchaffung der Einkehlen der Dächer und Kappfenſter; nebſt einer bequemen Invention von Ciſternen und Fontainen. Sorau 1736, 4, B. n. 1 Kupfert.

Delle caſe de' contadini, Trattato architettonico di FERD. MOROZZI. in Firenze 1770, 8. 5½ B. u. 3 K. T. Man findet in dieſem Werke, S. 34, fgg. eine umſtändliche Anweiſung und Anlegung groſſer Waſſerbehältniſſe oder Ciſternen. Das Waſſer wird durch Röhren von den Dächern in ein ausgemauertes Behältniß geleitet: von da läuft es erſt in die gröſſere Ciſterne, aus welcher es mit Eimern, die an Seilen über einer Rolle hängen, ſo wie man es verbrauchen will, geſchöpft wird. Dieſe Ciſterne lehrt der Verf. ausmauern, und mit Puzzolana verkitten. Auf dem Wege nach dieſer Ciſterne muß das Waſſer durch ein kleineres Behältniß (Purgatorio) laufen, welches zum Theil mit kleinen runden Kieſelſteinen angefüllt iſt, wodurch das Waſſer filtrirt wird. Die 3te Kupfertafel erläutert die ganze Anſtalt.

Ciſtus, ſiehe **Ciſtenröslein.**

Ciſtus Helianthemum Linn. Sonnengünſel; ſ. unter **Günſel.**

Citation, die Ladung, Vorforderung, Vorladung, L. Citatio, Fr. Citation, iſt eine gerichtliche Berufung des Beklagten, die ſtreitige Sache vor dem Richter auszumachen.

Es wird ſelbige auf verſchiedene Art eingetheilet; und zwar 1) in Anſehung des Ortes, iſt dieſelbe entweder publica oder privata. Jene geſchieht an einem öffent-

öffentlichen Orte, entweder durch das Ausrufen, oder durch ein an einem öffentlichen Orte angeſchlagenes Patent, manchmahl ſogar in dreyer Herren Landen. Es geſchieht aber dieſe nur in Subſidium, wenn man nicht weiß, wo der Vorzuladende ſich eigentlich aufhält, oder wenn ſein eigener Vortheil dergleichen erfordert, oder die Privat-Citation unmöglich geſchehen kann, es ſey nun, daß der dieſerhalb requirirte Richter Citationem ſubſidialem abſchlägt, oder der Ort, wo die Citation geſchehen ſollte, nicht ſicher iſt. Die Privat-Citation iſt demnach ordentlicher Weiſe nur allein erlaubt. Dieſe geſchieht entweder in Faciem, wenn der Gerichtsdiener die Ladung dem vorzuladenden Theile ſelbſt einhändiget; oder ad Domum, wenn die Citation in deſſen Abweſenheit jemanden von ſeiner Familie oder Geſinde zur Beſtellung gegeben wird. Sollte niemand von dem Geſinde ſelbige annehmen wollen, wird ſolche von dem Gerichts-Diener in ihrem Beyſeyn auf einen Tiſch oder Bank geleget. Sollte auch die Haus- oder Stubenthüre nicht eröffnet werden wollen, pflegt die Citation an die Thüre oder Fenſterladen angeheftet zu werden. Es ſteht auch dem Citanten frey, ſolchenfalls ſich in den Städten bey den Magiſtråten, auf dem Lande aber bey den Schulzen zu melden, und denſelben die Citation einzuhändigen, welche, bey 2 Rthlr. Strafe, gehalten ſeyn ſollen, die Inſinuation zu befördern, und dem Inſinuanten inzwiſchen ein Atteſt zu ertheilen.

Cod. Frid. P. III. Tit. 9, §. 2.

In den königl. preuſſiſchen Landen kann die Citation auch denen, die auf Rechnung oder Pacht, auf einem Gute oder in einem Hauſe, ſitzen, eingehändiget werden.

Cod. Frid. a. ang. O. §. 11.

Die Citation wird entweder auf die ganze Sache gerichtet, oder ſo oft wiederhohlet, als eine neue Handlung in den Gerichten vorkommt, und daher in generalem und ſpecialem eingetheilet.

Sie

Sie iſt ferner entweder immediata, oder mediata; arctatoria, oder monitoria; dilatoria, oder peremtoria.

Bey Abfaſſung der Citation muß ausgedrücket werden: 1) der Nahme des Richters, 2) Klägers und Beklagten; 3) die Urſache der Ladung, zu welchem Ende die Klage in Abſchrift beygeleget wird; 4) der Ort, wo der Geladene erſcheinen ſoll; 5) der Tag, welcher zum Termin beſtimmet worden. Endlich 6) wird auch die Clauſel, die Güte zu pflegen, eingerücket.

Knorre Anleit. zum Proceß, B. 1, Cap. 2, §. 7.

Eine Citation muß auch, beſonders in den preuſſiſchen Landen, deutſch abgefaßt, und es muß zugleich darin ausgedrückt ſeyn, was dem Beklagten dadurch für Nachtheil entſtehe, wenn er in dem angeſetzten Termin nicht erſcheinen werde.

An einigen Orten geſchieht die Inſinuation durch einen Notarius und zween Zeugen.

Citerne, Citerneau; ſiehe **Ciſterne.**

Citharexylon, ſiehe **Geigenholz.**

Citillus, Zieſelmaus; ſiehe unter **Maus.**

Citiſe, Geisklee; ſiehe unter **Klee.**

Cito, ein Wort, welches man auf Briefe, die bald ſollen beſtellet werden, zu ſchreiben pflegt. Siehe Th. VI, S. 699.

Citoyen, ein Statsbürger; ſiehe unter **Bürger.**

Citrin, Citronenfarbig, Citronengelb; ſiehe unter **Gelb.**

Citrinchen, L. Fringilla Citrinella *Linn.* Fr. Citrinelle, der italiäniſche gelbe Zeiſig; ſiehe **Hirn-Grille.**

Citron, ſiehe **Citrone.**

Citronat, die **Citronate**, Fr. Citronat, Citronnat, Ital. Cedro, heißt die Frucht des Citronatbaumes, Malum citreum vulgare *Ferrar.*

Die **Citronatbäume** unterſcheiden ſich von den übrigen Agrumenſorten, oder ſo genannten Orangerie-

Bäu-

Bäumen: 1. im Wachsthum des Holzes, welches loſer, ſchwammichter und brüchiger iſt; 2. in den größern, ſtärkern, ſtacheligen, gerade aufrecht ſtehenden Zweigen; 3. in den membranöſen, größern, ovalen, krauſen, aufgeblaſenen Blättern, welche ein trockenes Anſehen haben; 4. in der jungen Frucht, welche, wenn die Blumen abfallen, an den Citronaten lang, walzenförmig, an den Citronen aber rund oder oval ſind, auch an jenen dickere Staubwege mit größern Köpfen haben, und zu einer länglichen und zugeſpitzten Frucht auswachſen; 5. im Geruche der Frucht, welcher ſüßer und aromatiſch iſt; 6. im ſüßen, feſten, ſchmackhaften Fleiſche; und 7. in dem wenigen inwendigen faſt trocknen Marke. Indeſſen ſind alle dieſe Merkmahle ſehr abwechſelnd; und das ſüße, eßbare Fleiſch bleibt eigentlich das Hauptkennzeichen. Diejenigen Citronaten, welche kleinere, den Citronen ähnliche Früchte, auch mehr Saft haben, werden zum Unterſchiede **Citronätchen**, Cedrati, genannt.

Von den Citronaten ſind diejenigen die beſten, welche das dickſte Fleiſch haben, weil daraus in Italien der **grüne Citronat**, oder die **Succade**, bereitet wird.

Nach Hrn. v. Münchhauſen, ſind folgende Sorten anmerkungswerth:

1. **Die große Bondolot-Citronate**, Malum citreum vulgare ſalodianum *Ferr.* Cedro groſſo bondolotto *Volck.* Sie iſt die größte von allen. Die Früchte ſind oval, zugeſpitzt. Eine Frucht wiegt in Italien über 5 bis 10 Pfund. Das Fleiſch hat etwas Biſamhaftes im Geſchmack.

   Sie ſoll den Nahmen von den bologneſer Würſten, Bondolo genannt, denen ihre Geſtalt gleichet, haben.

2. **Die glatte Bondolot-Citronate**, Cedro grande liſcio Bondolotto *Volck.*, kommt der vorigen in Größe und Geſtalt gleich. Der Baum iſt vor allen andern ſtachelig, und aus den Stacheln kom-

men zur Zeit Blumen. Die Frucht iſt am Stiele gereifelt, faſt glatter, als die vorige.

3. Die große genueſiſche Citronate, Cedro genueſe ordinario *Volck.* hat ſchmahle, lange, bald zugeſpitzte, bald ſtumpfe Blätter. Die Frucht iſt gemeiniglich läng, walzenförmig, und zuweilen auch rund. Die Blumen kommen traubenweiſe häufig an der Spitze der Aeſte zum Vorſchein. Hiervon wird eigentlich die Succade gemacht.

4. Die beulichte Citronate, Malum citreum vulgare belluatum *Ferr.* Cedro mandolatto, o gropoloſo; iſt gereifelt.

5. Die florentiniſche Citronate, Limon citratus *Ferr.* Cedro di Fiorenza *Volck.* hat kurze Stacheln, kleine Blätter, eine eyrunde zugeſpitzte Frucht, von angenehmen Geruch, bringt die purpurfarbigen Blumen einzeln.

6. Die Juden-Citronate, Cedro col pigolo *Volck.* iſt die Frucht, welche die Juden bey ihrem Lauberhüttenfeſte gebrauchen, und Eſſerich nennen. Sie iſt klein, oval, und hat eine weit herausgehende, etwas abgeſonderte Spitze.

7. Die Citronate mit gefüllter Blume, Limon citratus alios includens *Ferr.* Cedro di fior e ſuggo doppio *Volck.* Dieſe bringt ſeltſame Mißgeburten von Früchten.

8. Die Kürbiß-Citronate, Malum citreum cucurbitinum vulgare *Ferr.* Cedro a Zuchetta, o cucurbitado *Volck.*

9. Die kleine Citronate, Malum citreum vulgare parvum *Ferr.* Cedro piccolo ordinario *Volck.* Dieſe macht nur einen kleinen Baum, hat zierliches Holz, kurze dunkelgrüne Blätter; kleine Früchte, welche den Staubweg als einen ſtumpfen Stachel behalten, und für die leckerſten gehalten werden.

10.

10. Die florentiniſche Citronate, Cedro da Fiorenza *Volck.* hat kleine dünne gekerbte Blätter, nebſt kurzen Stacheln.

11. Die Eicheln-Citronate, Cedro coronato, della Ghianda *Volck.* hat einen fleiſchichten Kelch, wie die Eicheln-Pomeranze.

Eine Nachricht vom Citronat, ſ. in Hrn. S. G. Gmelins Reiſe durch Rußland, 3 Th. St. Petersb. 1774, gr. 8. S. 108, f.

Citronat zu candiren, ſiehe Th. VII, S. 617.

Um **Citronaten einzumachen**, ſchneidet man die Früchte in 6 Stücke nach der Länge, wirft eine Handvoll Salz dazu, gießt Waſſer darüber, daß ſie völlig bedeckt seyn; läßt ſie 3 Tage ſtehen; gießt alsdann das Salz-Waſſer ab, und rein Waſſer darüber, auch nach 24 Stunden wieder friſches; wiederhohlt dieſes 4 Tage lang, ſetzt ſie ſodann mit friſchem Waſſer zum Feuer, bis ſie eben ſieden wollen; zieht ſie aber geſchwinde, ehe ſie ſieden, zurück; thut ſie ſofort in friſches Waſſer, läßt ſie die Nacht darin ſtehen, und wiederhohlt dieſes 5 Tage. Am ſechsten Tage probiret man, ob man mit einem ſpitzigen Stöckchen leicht hinein ſtecken kann; leget ſie alsdann noch in friſches Waſſer, läßt ſie eine Nacht darin liegen, leget ſie den andern Tag auf ein Tuch, und läßt ſie abtrocknen. Sollten die Früchte am Schnitte ſchwarz geworden ſeyn, ſo ſchälet man es dünn ab. Man packet die Scheiben in ein Glas, und gießt dick-gekochten Zucker, wenn er kalt iſt, überher. Nach 5 Tagen muß er abgegoſſen, nachher etwas friſcher Zuk-ker hinzu gethan, wieder dick gekocht und kalt übergoſ-ſen werden. Sollte der Zucker wieder dünne werden, wiederhohlt man das Aufkochen.

Sollten die eingemachten Früchte ſauer werden wollen, ſo läßt man ſie mit dem Zucker, nachdem etwas friſches Waſſer zugegoſſen worden, kochen, bis der Zucker recht dick iſt, ſchäumet denſelben fleißig ab, und füllet ſodann alles wieder in ein Gefäß.

Der grüne Citronat, welchen wir an Speiſen gebrauchen, wird in Italien und den ſüdlichen Provinzen von Frankreich ungefähr auf die beſchriebene Art eingemacht, und in Fäſſern zu uns gebracht. Erhält man ſie flüſſig, und wünſcht ſie zu trocknen, ſo wird Zucker recht dick gekocht, und man nimmt den Citronat aus ſeiner Brühe, läßt ihn in dem friſchen Zucker einmahl aufſieden, hebet alsdann das Gefäß vom Feuer, nimmt den Citronat heraus, läßt den Zucker etwas erkalten, und rührt ihn ſodann an den Seiten des Gefäßes beſtändig herum, bis er weiß wird; darauf wird der Citronat hinein gethan, fleißig umgerührt, und wenn ſich der Zucker dick angeſetzt hat, heraus genommen und auf ein Blech gelegt, ſo trocknen ſie von ſelbſt.

Zu Thoren, in Polniſch-Preußen, wird eine gute Sorte Pfefferkuchen, unter dem Nahmen **Citronat-Kuchen** verfertiget.

Citronat-Mus. Man ſchneidet den Citronat klein, hacket ferner Piſtaciennüßchen, feuchtet ein Semmel-Mehl mit ſüßem Wein oder einem kräftigen Waſſer an, und thut alles zuſammen in einen Topf; hernach wird es gezuckert, mit Zimmet und Muskatenblüthe gewürzet, noch mehr Wein, wo es nöthig iſt, daran gegoſſen, und noch einmahl aufgeſotten.

Citronat-Soße über allerley ſchwarz Gebratenes. Man nimmt Malvaſier, Citronat, eingemachte Pomeranzen- und Citronenſchalen, auch Mandeln, ſchneidet alles klein, thut geſtoßenen Zimmet und Triſanet darein, läßt es aufſieden, wirft zuletzt noch ein wenig klein geſchnittne Citronenſchalen dazu, richtet die Soße in eine Schüſſel über das Gebratene an, und zieret ſelbige mit etlichen zuvor über Nacht in Zucker gelegenen, oder in Triſanet eingeweichten Scheiben.

Citronat-Soße über Repphühner, ſ. unter **Repphuhn.**

Citronat-Soße über allerley Wildbret. Es wird ein

ein Stück Rockenbrod, ſo eine dicke Rinde hat, recht braun gebacken, hernach in Wein weich geſotten, durchgetrieben, mit Zimmet und Muskatenblüthe gewürzt, nach Belieben gezuckert, ein gut Theil würfelicht geſchnittener Citronat darunter gemiſcht, und ein wenig Hohlunder-Eſſig dazu gegoſſen; alsdann läßt man alles zuſammen einen Sud thun, und richtet es über das Gebackene an.

Citronat-Torte. Man ſchneidet ½ Pfund Citronat klein wie Nudeln, thut ihn in eine Schüſſel, gießt ein wenig Wein daran, läßt ihn aufſieden, ſtreuet ferner klein geſchnittene Citronenſchalen und länglich geſchnittene Mandeln darauf, und läßt es wieder kalt werden. Sodann nimmt man einen feinen mürben Teig, formirt eine Torte, füllet den zubereiteten Citronat darein, bringt die Torte in einen Ofen, und läßt ſie abbacken.

Citrone, L. Citrum, Citromalum, Malum citreum, Pomum citreum, Fr. Citron, iſt die bekannte, mehrentheils goldgelbe und angenehm riechende Frucht des Citronen-Baumes, beſonders, wenn ſie friſch zu uns gebracht wird, dagegen man die eingeſalzenen Früchte dieſer Art im Deutſchen Limonien zu nennen pflegt.

Der **Citronenbaum**, L. Citrus, Malus Medica *Bauh.* Citrus Medica, petiolis plerumque linearibus *Linn.* Fr. Citronier, oder Citronnier, iſt ein ausländiſches Gewächs, und wird eigentlich in warmen Ländern gezogen. Bey den Medern, Perſern und Aſſyrern war er ſehr gemein, daher er auch Malus Medica, Perſica und Aſſyria heißt. Aus Medien und Perſien hat man ihn nach Athen, und von da nach Italien gebracht, und er iſt endlich auch nach Spanien gerathen, ſo, daß ihrer allda heutiges Tages ganze Felder voll, gleich den Wäldern ſtehen; auch werden viele um Genua, im Mayländiſchen und andern Provinzen von Italien in großer Menge, und von allerley Sorten gefunden, und wird mit den Bäumen ſelbſt ſtarker Handel getrieben. In Deutſchland und Frankreich wird er nur in den Kunſt- und Luſtgärten geſehen.

Zu des Virgils Zeiten war es noch ein ſehr rarer Baum; zu des Plinius Zeiten wußte man ihn noch nicht aus dem Samen zu ziehen, ſondern man mußte die Stämme aus fremden Ländern hohlen.

Der Nahme iſt vermuthlich morgenländiſch; denn in Malabar wird eine gewiſſe Art Citronen noch jetzt Kidharen und Kitharaen genannt.

Zum Geſchlecht der Citronen werden unzählige Arten gerechnet. Man unterſcheidet ſie in ſaure und ſüße.

I. Von den ſauren hat man, nach Herrn v. Münchhauſen Rathe, nur folgende zu ziehen:

1. Gemeine Citronen, Malum citreum vulgare, Limon vulgaris *Ferrar.* Limon vulgare *Volck.* Dieſe haben ſperrhaftes Holz mit Stacheln; einzelne ſchmahle, dünne, oben und unten zugeſpitzte, hellgrüne Blätter, und eine längliche Frucht von hellgelber Farbe, mit ziemlich glatter, aromatiſcher, nicht bitterer Schale, wenigem unſchmackhaften Fleiſche, vielem ſehr ſauren Safte, in mehrentheils 8 Fächern; einzelne längliche Samen. In Anſehung der Form, trifft man bey den Früchten große Veränderungen an. Einige ſind mehr rund, andere länglich, walzenförmig, oben oder unten zugeſpitzt; einige haben oben an der Frucht einen merklichen Abſatz oder Ring. Alle dieſe werden aber unter dem Nahmen der gemeinen Citronen begriffen, ſo lange ſie nicht im Laube oder der Frucht ein beſonderes Kennzeichen haben. Da ſie aber alsdann gemeiniglich eine kleine Bitterkeit beſitzen, und zum Gebrauch untüchtig werden, überhaupt aber im Anſehen einen weniger hübſchen Baum, als andere Orangeriebäume, machen, ſo muß man folgende, am meiſten zu unterſcheidende, kennen lernen, damit man ſich nicht durch deren Nahmen verleiten laſſe, etwas Beſonderes davon zu erwarten.

2. Die gemeine gereifelte Citrone, Limon ſtriatus vulgaris *Ferrar.* Limon incanellato *Volck.* Dieſe un=

unterſcheiden bloß die Furchen in der Frucht. Man hat deren lange und runde.

3. Die gereifelte Citrone von Malfetta, Limon incannellato de Malfetta; iſt mehr birnförmig, und hat nicht ſo tiefe Furchen.

4. Limon incomparabilis *Ferrar.* Limon non ha pari *Volck.* eine runde ovale den Citronaten ähnliche Frucht, mit vielem Fleiſche, welche den Nahmen nicht verdient.

5. Limon imperialis *Ferrar.* hat die Form von einer gemeinen Citrone, iſt aber größer und länger.

6. Limon a Rio, id eſt Rivo, *Ferr.* hat einen angenehmen Geſchmack, und kommt darin den Citronaten, in der Form aber den gemeinen Citronen gleich. Sie hat oft ungeſtalte Früchte.

7. Die Citronat-Limon, Limon ceriefcus *Ferr.* iſt das Mittel zwiſchen einer Citronate und Citrone von runder Form.

8. Die kürbißförmige Limon, Limon cucurbitado *Volck.* hat nichts merkwürdiges.

9. Limon melaroſa *Volck.* rund und blaßgelb.

10. Die Kluſter-Citrone, Limon racemoſus *Ferrar.* lang, mit einem langen Schnabel. Die Früchte wachſen traubenweiſe zuſammen.

11. Limon Cajetanus *Ferr.* hat große unebene höckerichte Früchte; lange ſchmahle Blätter.

12. Die weiße Citrone, Limon bianco di St. Remo, von blaßgelber Farbe.

13. Die ſchmahlblättrige Citrone, hat ein ſchmahles, an den Seiten wellenförmiges Blatt, und macht einen ſchlechten Baum.

14. Die Citrone mit gefüllter Blume, iſt eine Spiel-Art, welche zuweilen monſtröſe Früchte bringt.

15. Die vergoldete Citrone, Limon con foglio dorato.

16. Die verſilberte Citrone, Limon con foglio variegato; ſind beydes Spielarten von den gemeinen Citronen.

II. Süßſaftige, gibt es gleichfalls verſchiedene:

1. Die gemeine ſüße, Limon dulci medulla vulgaris *Ferr.* Limon dolce ordinaria; hat eine ovale zugeſpitzte Frucht mit einem ſüßen Geruche; die Farbe etwas erhabener, als an den gemeinen Citronen. Der Saft iſt ſüß, und da die Schale nichts herbes hat, kann man die Frucht roh eſſen. Sie macht ſich durch eine Schuppe kenntlich.

2. Die gemeine ſüße Citrone mit vergoldetem Laube.

3. Die portugieſiſche frühe Citrone, Limon dulci medulla Olyſſiponenſis *Ferr.* hat eine kleinere ovale Frucht, mit einer vorſtehenden Spitze, welche an einer Seite tief eingeſchnitten iſt.

4. Die zuckerſüße Citrone, Limon zucherino dolce *Volck.*

5. Die ſüße Eicheln-Citrone, Limon della corona dolce. Die Frucht kommt der erſten gleich, hat aber einen großen fleiſchichten gefärbten Kelch, wie die übrigen Eichel-förmigen.

Die verſchiedenen Citronenſorten werden meiſtens auf eben die Art, wie die in dem III Th. unter dem Art. Aurantium beſchriebenen Pomeranzenbäume, gezogen; nur ſind die Citronenbäume etwas zärter, als die Pomeranzenbäume, und müſſen alſo im Winter wärmer ſtehen, weil ſie ſonſt gern die Früchte fallen laſſen. Auch muß man ſie im Frühlinge länger in der Winterung laſſen, und im Herbſte eher darein bringen. Ueberdies müſſen ſie im Sommer wärmer und verwahrter ſtehen, aber doch bey der Tageshitze nicht gar zu ſehr der Sonne ausgeſetzt ſeyn. Da auch ihre Blätter größer und ihre Triebe ſtärker, als an den Pomeranzenbäumen, ſind: ſo wollen ſie im Sommer etwas mehr begoſſen ſeyn; und im Winter darf man ſie auf einmahl nur wenig begießen, hingegen aber ſolches deſto öfter wiederhohlen. Das Erdreich kann eben dasjenige ſeyn, wie bey den den Pomeranzenbäumen, aber nicht ſo gar fett.

Der

Der gemeine Citronenbaum iſt der beſte Stamm, um Pomeranzen- und Limonen-Sorten darauf zu oculiren, indem er am geradeſten und freyeſten wächſt. Die Rinde iſt weicher, und das Holz nicht ſo knorrig, als an den Pomeranzen- oder Limonen-Bäumen; nimmt auch jede Sorte eben ſo wohl, als ſeine eigene, an, welches keine andere thut. Auch ſind dieſe Stöcke, wenn ſie recht gewartet werden, im zweyten Jahre nach dem Ausſäen ziemlich kräftig, und zum Oculiren tüchtig und ſtark genug, kräftig zu treiben; da es hingegen öfters geſchieht, daß, wenn man dergleichen Augen in ſchwache Stöcke oculirt, dieſelben abſtehen, oder bis in das zweyte Jahr ſtehen, ehe ſie treiben. Diejenigen aber, welche im erſten Frühlinge nach dem Oculiren treiben, ſind öfters ſo ſchwach, daß ſie ſelten dauern, und keinen geraden feinen Stamm geben, welches doch die größte Schönheit dieſer Bäume iſt.

Eine merkwürdige Erfahrung, da ein oculirtes Auge vier Jahre ohne ſonderliches Leben und Trieb geweſen, findet man im 35 St. des Wittenb. Wochenbl. v J. 1772, S. 285, f.

Es wird mit den Citronen jährlich zu Waſſer und zu Lande durch ganz Europa ein allgemeiner großer Handel getrieben, und man ſchickt ganze hölzerne Kiſten voll aus Spanien und Italien aller Orten hin. Die meiſten Citronen kommen von St. Remo, Nizza, Menton oder Monton, einer kleinen Stadt in Savoyen, wo ſie nur zu gewiſſen Zeiten, etwa des Jahrs zwey oder drey Mahl, im May und September, nachdem ſie wohl gerathen, mit Bewilligung des dortigen Rathes, verkaufet, und alsdann zu Waſſer und Lande über Marſeille und Lyon in andere Länder verſendet werden. Man verkaufet aber hier nur diejenigen, die nicht durch einen eiſernen Ring gehen, deſſen Dicke durch obrigkeitlichen Befehl beſtimmet iſt. Die übrigen werden, als zu kleine, beyſeit geleget, und dienen bloß den Saft daraus zu drücken, wel-

chen man in Fäßchen nach Avignon und Lyon, zum Gebrauch der Schönfärber, verführet. Siehe Citronen-Saft. Es kommt auch dieſes Saftes viel aus Sicilien, den man zu gleichem Gebrauche nach Frankreich ſchickt. Man zieht deſſen aber wenig aus den Citronen, weil ſie ſich nicht gut aufheben laſſen. Obgedachte Citronen-Kiſten ſind länglich, und öfters in einer 6 bis 800 Stücke mit Papier eingepackt. Man kann, wenn ſie häufig ankommen, die Kiſte für wenige Thaler kaufen. In Deutſchland werden ſie von den Italiänern und Materialiſten, in Seeſtädten aber von ſo genannten Limonienkäufern geführet.

Die Citronen müſſen, wenn ſie gut ſeyn ſollen, vielen Saft und wenig weißes Fleiſch haben. Man hat aber auch ſolche, bey denen es ſich umgekehrt verhält, und die man ſodann dickſchälig nennt. Da die Citronen vornehmlich des Saftes wegen genutzt werden, ſo ſind dergleichen dickſchälige Früchte, welche gemeiniglich von auſſen das ſchönſte Anſehen haben, und größer, alſo verführeriſch ſind, weniger geachtet. Es gibt Citronen, welche auch etwas Bittres an ſich haben, und daher verhaßt ſind.

Die bey uns wachſenden Citronen müſſen abgebrochen werden, wenn ſie ſich färben, ehe ſie völlig reif werden. Die Früchte müſſen an einem etwas luftigen, nicht warmen, nicht kalten noch feuchten Orte liegen. Ein Zimmer iſt gemeiniglich dazu beſſer, als ein Keller; es müßte denn der Keller recht trocken und etwas luftig ſeyn; bey ſtarkem Froſte aber bleibt nur der Keller übrig. Jede Frucht muß allein liegen, ohne einander zu berühren. Man wickelt ſie deswegen in Papier; jedoch in kein Löſchpapier, weil dieſes zu leicht Feuchtigkeiten anzieht.

Die Citronen laſſen ſich auch ſehr gut erhalten, wenn man ſie, wenn dieſelben noch grün, aber mit hinlänglichem Safte verſehen ſind, und weder in- noch äuſſerlich

einen Schaden haben, an einem friſchen Orte in trocknen Sand leget. Sie kommen darin völlig zur Reife, und werden ſo gelb, als ob ſie ganz reif vom Baume abgenommen worden. Auf dieſe bequeme Art hat man ſie vom Februar bis zum October unbeſchädigt erhalten.

Mannigfaltigkeiten, II Jahrg. S. 379.

Oder, man wickelt jede Citrone, die keinen Fehler hat, in Papier, packet ſie alsdann in ein Käſtchen, in trock
nes Salz, ſo, daß jede Citrone mit Salz bedecket wird, und verwahret ſie alsdann an einem nicht feuchten noch allzu warmen Orte. Auf dieſe Weiſe conſerviren ſie ſich eine geraume Zeit; uud ob zwar die Schale endlich trokken wird, verlieren ſie doch nichts an dem Safte.

Eine andere Erfahrung, die Citronen viele Monathe zu conſerviren, iſt folgende: Man leget dieſelben in einen noch ungebrauchten ſteinernen Topf, decket ſolchen mit einer zinnernen Schüſſel oder dergleichen Teller zu, und gießt friſches Waſſer darauf. Um den dritten Tag aber wird das erſte ab- und friſches wieder oben auf die Schüſſel gegoſſen; der Topf wird alsdann an einen kühlen Ort geſetzt.

Oder, man ſetzt auf einen mit Waſſer angefüllten Topf eine zinnerne Schüſſel voll Citronen, decket ſolche zu, gießt um den dritten oder vierten Tag in den Topf friſches Waſſer, und bewahret dieſelben ſolchergeſtalt in einem Keller, oder an einem kühlen Orte, auf; ſuchet auch bisweilen die etwa ſchadhaft gewordenen aus. Auf gleiche Weiſe bleiben ſüße und bittere Pomeranzen lange Zeit gut, und zum Gebrauch tauglich.

Hannov. nützl. Samml. v. J. 1756, St. 44, Col. 695.
Phyſikaliſch-Oekon. Auszüge, I B. S. 144, f.
Leipz. Samml. St. 184—192, S. 41, f.
Oekon. Handbuch, Ulm 1767, 8. S. 514, f.

Oder, man leget die Citronen in einen neuen ungebrauchten, aus Birkenreiſe gebundenen Beſen, oben in die Reiſer hinein, und ſtellet dergleichen Beſen in einen nicht dumpfigen Keller, oder in eine kühle Kammer,

mer, dergeſtalt hin, daß der Stiel unterwärts, und die Reiſer in die Höhe gerichtet ſind. Es iſt zu glauben, daß getrocknete Birkenreiſer oder Blätter in einer Schachtel, wo die Citronen mit eingepackt ſind, eine gleiche Wirkung thun müſſen.

Wittenb. Wochenbl. v. J. 1771, St. 10, S. 78.

Andere rathen in ein Bret runde Löcher zu bohren, ſo daß der Hals von Bouteillen hinein geht, und in die Höhlung von jeder Bouteille eine Frucht zu legen. Andere ſchütten Salz auf ein Bret, ſetzen die eingewickelten Früchte darauf, und bedecken ſie mit Salz. Statt deſſen kann man auch Aſche nehmen.

Hrn. v. Münchhauſen Hausvater, Th. 3, S. 903.

Im X B. der überſ. Abhandl der Kön. Schwed. Akad. der Wiſſenſch. S. 75, wird als verſucht angerühmt, den Ort, wo die Citrone am Stiele hängt, mit Lack zu verdecken, die Citrone in Papier zu wickeln, und ſo in einem ſteinernen Kruge im Keller zu verwahren.

Nach dem eb. daſ. befindlichen Berichte, hat der Herr Kanzelleyrath Carlſon große Vorräthe von Citronen folgender Maßen verwahrt geſehen. Sie wurden in ein trocknes Zimmer gebracht, daſelbſt ſchichtenweiſe in ganz zarte und trockne Erde geleget, wobey man genau in Acht nahm, daß eine Citrone nicht die andere berühren konnte; nachgehends alle zuſammen mit eben derſelben zarten geſichteten Erde bedecket; und wenn ſie lange Zeit ſo liegen bleiben ſollten, ſäete man Korn oben auf die Erde, und benetzte ſie mit ein wenig Waſſer, damit das Korn Wurzeln ſchlüge, und dadurch der Erdhügel deſto beſſer verbunden, und die Luft ausgeſchloſſen würde.

Der Vorſchlag, den Einige thun, die Citronen vorher, ehe man ſie in die ſteinernen Krüge zum Verwahren leget, in kochend heißes Waſſer zu tunken, kommt mir verdächtig vor.

Das Holz vom Citronenbaume, (welches aber mit dem, unten in einem beſondern Art. zu beſchreibenden, Citronen- oder Licht-Holze nicht zu verwechſeln iſt,) brauchten die Alten ehemahls, Tiſche und Hausgeräthe daraus zu machen, welche überaus hoch gehalten

wur=

wurden. Seitdem aber Weſt-Indien nach Europa eine Menge der ſchönſten Hölzer zur eingelegten und Tiſchlerarbeit geliefert hat, hat das Holz vom Citronenbaume faſt alle Achtung verloren.

Die ganzen Citronen nebſt den Blüthen in die Kleiderſchränke gelegt, machen die Kleider nicht allein wohlriechend, ſondern vertreiben auch die Schaben und Motten.

Mit Citronen- ſonderlich Bergamotten-Schalen, werden Tabatieren, und andere franzöſiſche Galanterie-Waaren wohlriechend gemacht.

Auſſer dem mannigfaltigen Nutzen und Gebrauche der Citrone und ihrer Theile zur Arzeney, und denen Stücken, welche man davon in den Apotheken zubereitet, kann man ſich einer **Citronenſcheibe**, als eines angenehmen, ſichern und geſchwinden Mittels zur Vertreibung der Kopfſchmerzen, bedienen; nur hat dieſes Mittel den einzigen Fehler, daß es nicht allezeit den ganzen Grund der Krankheit hebet. Man ſchneidet nähmlich mit einem ſcharfen Federmeſſer von einer friſchen Citrone ein dünnes Stück der gelben Schale, woran aber nichts von der weißen Schale ſitzen muß, ſo groß als ein Viergroſchenſtück ab, und leget es mit der inwendigen naſſen Seite ſofort in die Dünne an einer der Schläfe. Man kann auch, wenn es nöthig ſcheint, in beyde Schläfe eins legen. Es klebt leicht daran feſt, und zieht in kurzer Zeit einen rothen Fleck an den Schläfen, welcher brennend juckt, und wovon die Kopfſchmerzen in wenig Minuten verſchwinden. Man muß die Citronenmuſche nicht eher abnehmen, als bis der Kopfſchmerz völlig vorbey iſt, und, wenn ſie eher abfällt, eine neue anlegen. Zuweilen ſchwillt die Stelle an den Schläfen hoch auf; und je ſtärker der Kopf-Schmerz iſt, deſto ſtärker zieht die Schale, ſo, daß zuweilen wirkliche Waſſerblaſen an einer ſolchen Stelle entſtehen. Dieſes Mittel iſt unzählige Mahl verſucht

worden, und hat nur die Unbequemlichkeit, daß die rothe Stelle an den Schläfen einige Wochen lang ſichtbar bleibt.

In der Küche und zu Tiſche, werden die Citronen auf mancherley Art gebrauchet. Man ſtellet ſie entweder ganz auf die Tafel, damit ein Jeder ſelbſt ihren Saft über das Gebratene oder andere Speiſen auf ſeinem Teller drücken möge; oder, man ſchneidet ſie in Scheiben, das Gebratene damit zu belegen, oder an gekochtes Fleiſch, Fiſche und Paſteten. Den Saft drückt man in die Bouillons. Man macht daraus Geleen, Müſe ꝛc. Endlich machen die Zuckerbäcker auch allerley Confect von den Citronenſchalen, welche ſie entweder zu Kränzchen winden, und mit Canarienzucker zu candirten Citronenſchalen machen, oder die Schalen in Stückchen zerſchnitten, entweder glatt oder kraus, mit Zucker in dem Confitirkeſſel überziehen, woraus die Zuckerſtängel meiſtens unter dem feinen Confect beſtehen. So wiſſen auch geſchickte Köchinnen und Haus-Mütter den Citronenbiſcuit, Citronenſalat, und andere Leckerbißchen daraus zu machen. Hiervon, und von andern Zubereitungen aus der Citrone, beſagen nachſtehende Artikel ein mehreres.

In Tunquin gibt es beſondere Arten von Citronen, wovon einige gelb und die andern grün, alle aber dermaßen ſauer und ſcharf ſind, daß es nicht möglich iſt, davon zu eſſen, ohne ſich den Magen zu verderben. Unterdeſſen ſind doch dieſe Früchte den Tunquineſern, wie auch andern indianiſchen Völkern, nicht ganz unnütz. Sie bedienen ſich derſelben nicht allein, wie wir des Scheidewaſſers, das Kupfer, Meſſing und andere Metalle abzubeitzen, wenn ſie ſelbige in den Stand ſetzen wollen, vergoldet zu werden, ſondern auch zum Färben, inſonderheit der Seide. Auf eine andere Art brauchen ſie dieſelben auch, das Leinengeräthe zu bleichen, und wirft man ihrer in alle

Laugen,

laugen, ſonderlich zu feinen Geweben, welches ihnen eine vortreffliche Weiße und Glanz gibt. Dieſes kann man auch vornehmlich wegen aller Kattune und baumwollener Gewebe anmerken, die aus den mogoliſchen Staten kommen, welche insgeſammt mit dem Safte von dergleichen Citronen gebleichet werden.

Eine beſondere Gattung von Citronen, welche ungemein wohlriechend und ſüßlich ſind, wird **Cedra, Cedrat**, oder **Cedrato**, Fr. Cedre doux, genannt. Sie wachſen in Italien häufig, und werden entweder ganz, zu feuchten Confitüren, oder aber in Viertel zerſchnitten, zu trocknen Confitüren gebraucht. Das **Cedratwaſſer**, Fr. Eau de Cedrat, Eau de Cedre, welches man, wegen ſeines vortrefflichen Geruches, und vielleicht auch wegen ſeiner Seltenheit, in Frankreich ſehr hochſchätzt, wird von den Schalen, oder vielmehr von kleinen Stückchen gemacht, die man von der oberſten Schale der kleinen Cedrats, ehe ſie zur völligen Reife gekommen ſind, abſchneidet, aus ihnen die Feuchtigkeit heraus drückt, und ſolche alsdann mit Zucker, Waſſer und Branntwein deſtilliret. Wer keine Früchte dazu haben kann, nimmt die **Quinteſſenz von Cedrat**, welche in denen Gegenden, wo dieſe Früchte wachſen, aus deren recht reif gewordenen Schalen gepreſſet wird, jedoch auch ungemein theuer iſt. Die Italiäner verkaufen ſie unter dem Nahmen **Cedro-Eſſenz** oder **Cedro-Oehl**; und wenn dieſe Quinteſſenz echt iſt, ſo machen wenig Tropfen von ihr den Thee, auch andre Getränke und Speiſen, ungemein wohlſchmekkend und wohlriechend, ſo wie Schnupftobak, Puder, Pomade ꝛc. davon lieblich parfümirt werden. Man darf nur einen Tropfen von Cedro in der Hand mit der Spitze eines Fingers reiben, ſo wird man aus dem Geruche bald abnehmen, ob die Cedro-Eſſenz echt oder unecht iſt. Das ſo genannte barbadiſche Waſſer (ſ. Th. III, S. 528), ingleichem das aus chineſiſchen oder ſauren Pomeranzen

zen bereitete Cedratwaſſer, kommen dem obbeſchriebenen bey weitem nicht bey.

Wie aus dem Safte von Cedras, eine Limonade zu machen, ſiehe unter **Limonade**.

Die **Cedra-Conſerve**, wird wie die unten zu beſchreibende Citronen-Conſerve verfertiget.

Citronen, (Schwarze) ſiehe Adams-Apfel.

Citronen zu backen. Man läßt fein Mehl warm werden, thut halb ſo viel Zucker, 2 Eyerdotter und 3 Löffelvoll Citronenſaft dazu, macht einen dünnen Teig davon an, ſchneidet die Citrone nebſt der gelben Schale in Scheiben, tunket ſie in den Teig, und bäckt ſie.

Citronen einzumachen. Man ſchälet die Citronen, macht unten an dem Stiele einer jeden eine runde Oeffnung, und legt ſie in friſches Waſſer. Alsdann läßt man ſie in einem Topfe mit genugſamen Waſſer kochen, und probiert von Zeit zu Zeit, durch Hineinſtechung einer großen Stecknadel, ob ſie genug gekocht ſind. Hierauf legt man ſie in friſches Waſſer, und leeret ſie, mit Hülfe eines Löffelchens, aus. In Anſehung des Zuckers rechnet man, nach der Größe der Citronen, auf jede ½ Pfund, auch mehr. Wenn der Zucker geläutert iſt, läßt man die Citronen 5 bis 6 Sode darin thun; hiermit fährt man fünf Mahl (alle 24 Stunden einmahl) hinter einander fort, und thut jedes Mahl neuen Zucker hinzu, damit die Citronen recht im Syruppe ſchwimmen. Derſelbe muß, bey dem letzten Kochen, nach großer Perlenart, geſotten ſeyn, da er 3 bis 4 Sode thun muß. Endlich thut man die eingemachten Citronen in einen kleinen Topf, und zwar ſo, daß die Oeffnungen davon oben zu ſtehen kommen.

Auf gleiche Art kann man auch die Citronenſchalen einmachen.

Citronen von Eis in Geſtalt der Früchte, ſ. Th. III, S. 131, f.

Citro-

Citronen zu füllen. Man muß vorher ein wenig fein geriebenes Weißbrod in Zucker röſten, unter gehackte Mandeln rühren, mit ein wenig ſüßen Wein anfeuchten, Zimmet und Cardamomen mit ein wenig friſchen Citronenmark, auch allenfalls würfelicht geſchnittenen Citronat und Pomeranzenſchalen darunter miſchen, in eingemachte Citronenſchalen füllen, mit Eyweiß und fein geriebener Semmel beſtreuen, geſchwinde ausbacken; alsdann einen guten ſüßen Wein, etwas Saffran und Zucker aufſieden laſſen, und es als eine Brühe darüber anrichten, oder auch trocken auf den Tiſch geben. Siehe auch gefüllte Citronenſulze, unter dem Art. **Citronen=Gallerte.**

Citronen=Balſam, wird aus dem Oehle der Citronen mit dem ausgepreßten Muskatenöhle bereitet.

Citronen=Birn, (Carmeliter=) ſ. Th. V, S. 427.

Citronen=Biscuit. Man reibt die Hälfte der obern Schale einer grünen Citrone, thut das Geriebene, nebſt 4 Eyerdottern und ½ Pfund geſtoßenem Zucker, in eine Schüſſel, und rührt ſolches mit zween Rührlöffeln wohl unter einander, ſchlägt ſodann das Weiße von 8 Eyern zu einem ſteifen Schaum, thut ſolches nebſt ¼ Pfund Mehl, welches man zuvor durch ein Sieb hat gehen laſſen, auch dazu, und menget dieſes alles wohl unter einander. Endlich wird dieſer Biscuit in einer gehörig vorbereiteten Form, und einem gelinde geheitzten Ofen langſam gar gebacken.

Citronen=Branntwein, Citronen=Rataſia, Fr. Citronelle. Solchen zu machen, nimmt man von 4 friſchen Citronen die Schale (ohne das weiße Mark), gießt 3 Quart Branntwein darauf, und läßt alsdann beydes an der Sonne, oder auf einem warmen Ofen, 14 Tage lang weichen und deſtillieren. Hernach nimmt man eine Citrone und ein Stück Zucker, und reibet damit das Gelbe von der Citrone ganz ab. Hierauf thut

man dieſen gelben Zucker in den Branntwein, ſo bekommt er eine Citronen-Farbe Geruch und Geſchmack.

Citronen-Brey, ſiehe **Citronen-Mus.**

Citronen-Brod. Man nimmt von dem beſten Canarienzucker 1 Pfund, ſtößt ſolchen fein, und ſiebet ihn; darauf ſchneidet man das Gelbe von einer Citrone ganz klein, klopfet das Weiße von 2 Eyern zu einem guten Schaum, und thut letztern in einen Mörſer. Wenn man das halbe Eyweiß damit vermiſcht zu haben glaubt, thut man die Citronenſchnittſelchen hinzu, aber nicht alle; auch wird nicht aller Zucker genetzt, damit man zum Teig noch etwas habe, und zu dieſem noch ein Par Tröpfchen vom Citronenſaft drücken könne. Alles muß ſehr wohl unter einander geſtoßen, und ein Löffelvoll Zucker nach dem andern darein gethan werden, damit es ſo dick werde, daß man ſolches mit dem Zucker wirken kann; nur muß der Teig nicht zu dick ſeyn, weil er ſonſt nicht aufgeht. Zuletzt macht man auf einen Bogen Papier kleine Bröcklein, wie eine wälſche Nuß, ſetzt zwey an einander, und bäckt ſie in einer Tortenpfanne, bis ſie oben gelb zu werden anfangen.

Oder: Man nimmt von 2 friſchen Eyern das Weiße, reibet von 2 Citronen die äuſſere Schale ab, rühret dieſe unter das Eyweiß, miſchet 2 Pfund Puderzucker darunter, macht alsdann runde Kugeln daraus, wie ein Eyerdotter groß, treibt ſie in runde, eckige und längliche Plätzchen, leget ſie auf Papier, und bäckt ſie in der Pfanne, bis ſie auflaufen.

Citronen-Brühe, ſiehe **Citronen-Soße.**

Citronen-Compote. Die Citronen werden bis an das Weiße ſchnittweiſe geſchnitten, die Kerne heraus gemacht, und die Citronenſchnitte in Waſſer geworfen, bis das Mark davon ein wenig in einer Reinettenäpfel-Sulze geſotten iſt. Sodann muß man ein wenig Citronenſaft dazu thun, die Citronenſchnitte aber nicht eher hinein legen, als bis man ſie zuvor wohl hat austropfen laſſen, und der Syrupp faſt wie eine Gallerte ausſieht. Währendem Sieden müſſen dieſelben fleißig abgeſchäumet

met werden, bis endlich die Citronenſchnitte den Zucker angenommen haben, alsdann mit dem Syrupp angerichtet, nachdem der Saft von einer Citrone darein ausgedrückt worden, und warm auf den Tiſch gegeben werden.

Citronen-Confect. Man nimmt 1 Pfund feinen Zukker, und ½ Pf. fein Mehl, macht einen Teig mit 3 oder 4 Eyern an; nimmt ½ Pfund geſchälte Mandeln, ¼ Pf. eingemachte Citronenſchalen, 2 Loth Zimmet, 1 Loth Gewürznelken, ½ Loth Muskatenblüthe und 2 Loth Muskatennüſſe, ſchneidet alles klein, und thut es mit unter den Teig, knetet ihn wohl ab, leget ihn auf eine Oblate, drückt eine Form darauf, und bäckt es geſchwinde ab.

Citronen-Conſerve. Man zerſchlägt ungefähr ½ Pfund Zucker in Stücke, gießt alsdann in ein kupfern Pfännchen etwas Waſſer, ſetzt den Keſſel über das Feuer, zerſtößt oder zerdrückt den Zucker nach und nach mit dem Schaumlöffel, daß er deſto eher zergehe; wenn er zu kochen anfängt, hebet man ihn ab, nimmt den Schaum mit dem Löffel weg, ſetzt ihn wieder über das Feuer, läßt ihn zum Fluge ſieden, (daß er nähmlich durch den Löffel wie Blaſen flieget und hindurch geblaſen werden kann); hebet ihn ab, läßt ihn ein wenig ſtehen; reibet indeſſen das Gelbe von einer Citrone am Zucker ab, den Citronenſaft aber drückt man in ein Glas, tabellirt den Zucker mit einem Löffel, und ſchüttet den Citronenzucker und Citronenſaft dazu. Wenn er genugſam tabellirt iſt, (welches geſchieht, indem der Zucker mit einem Löffel beſtändig an den Rand des Gefäßes, und zwar nicht etwann um und um, ſondern nur an Einem Orte des Keſſels, angedrückt und angerieben wird, bis er weiß ausſieht, und etwas dick iſt,) gießt man die Maſſe in die von weißem Papier dazu verfertigten Capſeln. Weil es noch ein wenig warm iſt, kann man es in beliebige Stücke zerſchneiden; wenn es kalt geworden iſt, wird es vom Papier abgezogen. Sollte aber die Conſerve

beym Tabelliren zu kalt geworden ſeyn, und nicht flie⸗ßen, ſo wärmet man es über dem Feuer auf, läßt es aber, wofern der Citronenſaft ſchon darin iſt, ja nicht kochen, ſonſt wird es zähe. Sollte auch anfangs, ehe man tabellirt hat, der Zucker zu dick geſotten, oder auch zu kalt geworden ſeyn, daß er ſich gar nicht ta⸗belliren lieſſe, ſo gießt man wiederum etwas Waſſer darein, läßt ihn wieder kochen, und bläſet abermahl in den Löffel, ob er im Blaſen davon fliege. Man kann dergleichen Waſſer, ſo oft man es verſehen hat, nachgießen, und die Probe wiederhohlen.

Eine rothte Citronen=Conſerve wird folgender Geſtalt be⸗reitet. Man zerſtößt Berberisbeeren in einem Mörſer, drückt deren Saft durch ein reines Tüchlein in ein Pfännchen, läßt ihn aufkochen, nimmt den Schaum hinweg, hebet ihn ab, ſchüttet fein geſtoßenen, durch das Haarſieb geſiebten Zucker darein, rührt es um, ſchüttet ſo viel Zucker nach, bis die Maſſe dick wird, ſetzt es wieder über das Feuer, läßt es nur heiß werden, aber durchaus nicht kochen, damit es nicht zähe wer⸗de, und rührt es über dem Feuer beſtändig mit dem Löffel, da⸗mit auch dadurch das Kochen einiger Maßen aufgehalten werde. Iſt die Maſſe heiß genug, gießt man ſie in papierne Capſeln.

Citronen=Creme. Man läßt ein Nößel Wein kochen, ſchneidet indeſſen von 4 bis 5 Citronen die Schale ab, wirft ſelbige in den Wein, und läßt ſie darin weich kochen. Wenn ſie weich ſind, ſtreicht man alles durch ein Haartuch; das Durchgeſtrichene ſetzt man wieder zum Feuer, und läßt es heiß werden; ſchlägt inzwiſchen 12 Eyerdotter in ein Töpfchen, drückt von 3 bis 4 Ci⸗tronen den Saft darein, quirlet es ganz klar, thut ½ Pfund Zucker dazu, und gießt den heißen Wein, der mit den Citronenſchalen durchgeſtrichen worden, an die Eyerdot⸗ter; es muß aber ſtets gerührt werden, bis die Creme dick iſt. Sodann richtet man ſie durch den Durchſchlag und in eine Schüſſel an.

Citronen=Elixir, Elixir citri. Man nimmt das ab⸗geriebene Gelbe von Citronen, die noch friſch ſind, und

dabey

dabey kein Weißes iſt, $\frac{1}{2}$ Pfund; gemeinen Spiritus vini, 2 Pfund; gereinigten Citronenſaft, $\frac{1}{2}$ Pf. läßt es 3 Tage und Nächte in der Digeſtion ſtehen, und rührt es oft um; treibt es ſodann durch ein Tüchlein, thut einen Theil mit Zuckerwaſſer verſüßtes Scorzonerwaſſer dazu, und läßt es durch ein Löſchpapier laufen. Iſt ein gar vortreffliches Stärkungsmittel.

Citronen=Eſſenz. Man nimmt Elæoſaccharum citri, $2\frac{1}{2}$ Unzen; des öhligen Saftes, ſo aus der friſchen äuſſern Citronenſchale gedrückt worden, ſo viel genug iſt, eine fließende Eſſenz daraus zu machen, und miſcht es ſodann unter einander. Dieſe Eſſenz iſt ſehr angenehm und vortrefflich, das Herz und den Magen zu ſtärken, dem Gifte zu wiederſtehen, einen wohlriechenden Athem zu machen; und wenn ſie unter Wein getröpfelt wird, gibt ſie demſelben einen angenehmen Geruch und Geſchmack.

Noch kräftiger wird dieſe Eſſenz, wenn man zugleich etwas Citronenſaft darunter thut. Man nimmt nähmlich weißen pulveriſirten Zuckercand, 1 Pfund; des öhligen Saftes, welcher aus friſchen Citronenſchalen gepreſſet worden, 2 oder 3 Loth; des aus Schalen friſch deſtillierten Citronenöhls, $1\frac{1}{2}$ Quent; miſcht und rührt es ſo lange unter einander, bis es ſich wohl vereiniget; thut alsdann gereinigten Citronenſaft $\frac{1}{2}$ Pf. dazu, miſcht es nochmahls bey gelinder Wärme unter einander, und macht eine Eſſenz, gleich einem Syrupp, daraus. Sie wird ſäuerlich und angenehm ſchmecken.

Soll ſie aber nicht fließend, ſondern trocken, und auch nicht ſäuerlich, ſeyn: ſo nimmt man geſtoßenen weißen Zucker oder Zuckercand, 1 Pfund, läßt ihn in einer Schüſſel mit Citronenſaft, der aus den äuſſern Citronenſchalen gepreſſet worden, über dem Feuer ein wenig zergehen, als wenn Kügelchen daraus gemacht werden ſollten; und thut, wenn er wieder erkaltet und trocken geworden iſt, 3 Quent oder 1 Loth Citronen=

Oehl, welches aus friſchen Citronenſchalen deſtilliert worden, hinzu, und macht es zur Eſſenz.

Abgezogene Citronen-Eſſenz. Ein Dutzend Citronen wird mit Saft und Schale klein geſchnitten, und mit ¾ Quart laulichen Waſſers in ein zugedecktes Gefäß gethan. In demſelben läßt man ſie eine Nacht hindurch in heißer Aſche oder auf dem warmen Ofen weichen, und zieht hernach alles durch den Brennkolben ab. Das abgezogene Waſſer füllet man in eine gläſerne Flaſche, und läßt es darin ſich ſetzen, da alsdann die Eſſenz völlig über das mitdurchgelaufene Waſſer ſich erhebt. Will man nun beydes von einander abſondern, ſo hält man die Mündung der Flaſche mit dem Daumen zu, und kehret ſie um, damit das Waſſer in der Flaſche ſich gegen den Daumen zu wende, lüftet ſodann letztern, und läßt das Waſſer allmählich heraus laufen, ſo bleibt die Eſſenz in der Flaſche zurück.

Hieher gehört auch die ſo angenehm riechende **Bergamotten-Eſſenz**, dazu der Saft aus den Schalen der Bergamotten mit den Fingern gedrückt werden kann. Will man aber recht viel davon haben, ſo darf die Bergamottenſchale nur auf dem Reibeiſen klein gerieben, und der Saft alsdann (wie bey Bereitung des Mandelöhls geſchieht) durch ein reines leinenes Tuch gepreſſet werden. Siehe auch oben, S. 159, **Cedro-Eſſenz.**

Citronen-Eſſig. Zuvor müſſen die Kerne aus den Citronen gethan, und die Schalen davon abgeſchnitten werden; hernach thut man das ſaftige Mark in ein Glas, gießt den beſten Weineſſig darauf, und ſetzt ihn an die Sonne.

Citronen-Gallerte, Gelee oder Sulze. Es werden 3 Kalbsfüße, nebſt 1 Loth geraſpelt Hirſchhorn und 1 Loth klein geſchnittner Hauſenblaſe, mit halb Waſſer und Wein in einem Topfe von 2 Quart weich geſotten, alsdann in einen kleinern Topf durch ein Tuch geſeihet, kalt gemacht, damit das Fett davon abgenommen werden könne, hernach Pomeranzen- und Citronenſchalen, Cardamomen, Muskatenblüthen, Zimmet, nebſt dem Marke von 2 Citronen, darein gethan, gezuckert, und zuſammen noch einmahl ſo lange, als harte Eyer, geſotten.

ſotten. Sodann muß man es durch ein reines Tuch in einen reinen Topf ſeihen, und ein wenig abkühlen laſſen; unterdeſſen eingemachten Citronat, Citronen- und Pomeranzenſchalen klein und länglich ſchneiden, ſolche in die Schale legen, und die Sulze, wenn ſie ein wenig erkaltet iſt, darüber ſchütten; und nachdem ſie geſtanden, und zwey Mahl übergoſſen worden iſt, ſie mit dergleichen eingemachten Schalen zieren, auch mit Piſtacien beſtecken.

Um eine gefüllte Citronen-Sulze zu machen, ſchneidet man an den Citronen am breiten Orte ein Plätzchen ab, hohlt mit einem Meſſerchen das Saure heraus, wirft ſie in friſches Waſſer, und läßt ſie über Nacht darin liegen; am folgenden Tage aber werden ſie in einen mit ſiedendem Waſſer angefüllten Topf geworfen, und ſo lange geſotten, bis ſie recht weich ſind; ſodann wird mit einem Löffelchen das Weiße heraus geſchabet, bis ſie durchſichtig werden. Hierauf pflegt man ¾ Quart guten ſtarken Wein in ein Töpfchen zu gießen, auch Zimmet und Gewürznelken, jedoch drey Mahl mehr Zimmet als Nelken, wie auch ein wenig Muskatenblüthen in ein Bündchen gebunden, in ⅜ Quart Wein- oder Citronen-Eſſig einzuweichen. Wenn nun 4 oder 5 Citronen gefüllt werden ſollen, ſo weiche man ungefähr 3 Loth Hauſenblaſe, in Roſenwaſſer über Nacht ein; hierauf läßt man die Hauſenblaſe, den Wein und den Eſſig, eine gute halbe Stunde lang zuſammen ſieden, legt aber ungefähr ½ Pf. in kleine Stückchen geſchlagenen Zucker nach und nach hinein, und koſtet es, damit es nicht zu ſüß werde. Wenn es noch ½ Stunde geſotten hat, kann man einige Tropfen in ein zinnernes Schüſſelchen ſchütten, und zuſehen, ob es nicht geſteht. Wenn nun die Gallerte geſteht, wird ſie mit Saurach- oder Weinnelken-Safte roth gefärbt, oder ihr auch eine andere Farbe gegeben. Die Fülle aber zu dieſen Citronen kann auf folgende Art bereitet werden. Man ſchüttet ein wenig von der Gallerte in ein Schüſſelchen, daß ſie etwas erkalte; alsdann werden abgezogene, klein und würfelicht geſchnittene Mandeln darunter gemiſcht, in die Citronen gefüllt, und an einen kühlen Ort geſetzt. Wenn ſie nun geſtanden ſind, kann man ſie in eine Schüſſel auf den breiten Ort ſtellen, mit Lorbeerblättern, woran die Spitzen vergoldet ſind, zieren, eingezuckerte halbe Citronen-Plätzchen dazwiſchen legen, und die übrige Sulze kalt in die Schüſſel ſchütten.

Es können auch dergleichen Citronen von unterſchiedlichen Farben gefüllt, und aus obiger Sulze drey= oder viererley Farben dazu angemacht werden; oder es kann auch in einander geſchehen, und zwar zuerſt in den Boden der Citronen ein klein wenig Mandelſulze geſchüttet, und wenn dieſes geſtanden iſt, wieder ein wenig andere darauf gegoſſen werden; und ſo fährt man damit fort, bis die Citrone voll iſt.

Citronen=Gebackenes. Es werden 4 Loth Mandeln recht fein wie Mehl geſtoßen, mit dem Weißen von 6 Eyern ſtark unter einander gearbeitet, ſodann mit 1 Pf. geriebenem Zucker und einer geriebenen Citronenſchale auf dem Feuer recht ſteif abgerührt, durch eine Spritze getrieben, oder auch in Mödel ausgeſtochen, und in abgeklärter Butter ausgebacken.

Citronen=Gehäcke. Man nimmt 5 oder 6 große Citronen, ſchneidet die Schale ganz dünn ab, reibet die Citrone bis auf das Mark, thut das Geriebene in ein Tuch, brennt es etliche Mahl mit ſiedendem Waſſer ab, gießt allezeit wieder friſches darauf, drückt es wohl aus, bis alle Härte völlig weich iſt, trocknet es ſodann und ſtößt es in einem ſteinernen Mörſer recht klein. Hierauf wird ½ Pf. Zucker genommen, nach Gutdünken von ausgedrückten und in Waſſer eingeweichten rothen Tourneſolfleckchen daran gegoſſen, und zu einem ziemlich dikken Julepp geſotten. Alsdann thut man die klein geſtoßenen Citronen darein, läßt es gehörig ſieden, und rührt es mit Limonienſaft nach Belieben an, doch ſo, daß es die Dicke, wie eine andere Latwerge, zu einem Gehäcke behalte. Wenn es kalt iſt, wird es in eine Schüſſel gethan, von 7 oder 8 friſchen Eyern das Klare genommen, und in dieſes Gehäcke gerühret. Das Eyweiß kann eine ganze Stunde lang abgerührt, und beſtändig 1 oder 2 Löffelvoll zugegoſſen werden. Zuletzt thut man kleingeſchnittene Citronenſchalen, die nicht bitter ſind, darein, und zwar in eine blecherne beſtrichene Schüſſel, und bäckt es.

Citronen-Gelb, den Citronen an Farbe gleich; ſiehe unter Gelb.

Citronen-Holz, Jasmin-Holz, L. Lignum Citri, Lignum Jaſmini, Fr. Bois de Citron, Bois de Jasmin, iſt ein dichtes, ſchweres, harziges, gelbliches oder citronengelbes Holz, von ſtarkem Geruch, faſt wie Citronen, daher ihm auch der Nahme gegeben worden iſt. Es kommt von einem aus Amerika längſt an der See hin wachſenden Baume. Dieſer treibt viele lange und große Aeſte, welche mit Blättern beſetzt ſind, die den Lorbeerblättern ähnlich ſehen, aber viel größer und glänzend grün ſind. Seine Blüthen gleichen den Pomeranzenblüthen, und riechen wie Jasmin. Darauf folgen kleine ſchwarze Früchte in der Größe der Pfefferkörner.

Dieſes Holz wird in großen und dicken Stücken, deren jedes an 2000 Pfund ſchwer iſt, verführet. Es wird allerhand ſchöne Tiſchler-Arbeit daraus verfertiget. Wenn es poliert worden und eine Zeitlang an der Luft gelegen hat, ſieht es wie eine polierte Cocosnuß aus. Die Indianer machen Schleiſſen oder Späne daraus, und gebrauchen ſie, anſtatt der Lichter, zum Leuchten, daher es auch Lichtholz, Fr. Bois de chandelle, genennet worden iſt.

Citronen-Korb, heißt an Auffätzen, Plats de Menage oder Surtouts, das obere Stück, worin die Citronen liegen.

Citronen-Kraut, Fr. Citronelle, nennen Einige die officinelle Meliſſe, wegen ihres Citronengeruches. Siehe **Meliſſe**.

Auch wird eine Art Stabwurz (ſ. Th. I, S. 128, f.) ingleichem eine Art Thymian, deſſen Blätter einen Geruch wie Citronen haben, Citronenkraut genannt. Siehe **Thymian**.

Citronen-Kuchen. Es wird das Gelbe von 8 Citronen abgerieben, das Weiße ganz darunter geſchält, hernach das Mark von 5 bis 6 Citronen nach ſeinen Schichten

fein ausgeblättert, damit nichts Weißes daran bleibe, und gezuckert. Sodann kann man 8 ganze Eyer, ein gut Theil geriebenes Eyerbrod, Cardamomen, auch allenfalls ¼ Pfund Mandeln, in eine Schüſſel thun, alles eine halbe Stunde lang mit einander abrühren, einen Model mit Butter beſtreichen, ihn mit geriebenem Brode beſtreuen, es hinein ſchütten, den Kuchen backen, und ihn endlich mit Zucker beſtreuen.

Citronen-Kügelchen, ſ. unter **Citronen-Morſellen.**

Citronen-Latwerge, ſiehe **Magazin der Kochkunſt und Zuckerbäckerey**, S. 1417, f.

Citronen-Meliſſe, ſiehe unter **Meliſſe.**

Citronen-Morſellen. Man verfertigt aus den auf einem Reibeiſen klein geriebenen und mit Zucker vermiſchten Citronenſchalen, (welche nebſt Zuſetzung unterſchiedener gewürzhaften oder wohlriechenden Dinge, angenehm gemacht werden) mit Traganthſchleim einen Teig, woraus nach Belieben breite Täfelchen, oder die **Citronen-Morſellen**, und kleine Kügelchen, oder die **Citronen-Kügelchen**, formiret werden.

Citronen-Mus oder Brey, mit Milch. Man nimmt ½ Quart Milch, thut eine in Scheibchen zerſchnittne Citrone darein, und läßt beydes ſieden, bis die Milch die Kraft von der Citronenſchale angenommen hat, oder auf die Hälfte eingeſotten iſt. Alsdann nimmt man einen Löffelvoll Stärkmehl, rührt es mit Roſenwaſſer an, ſchlägt 6 Eyerdotter darunter, und rührt dieſes alles mit der Milch durch einander, zuckert es nach Belieben, und läßt es, wie einen andern Brey, unter beſtändigem Umrühren kochen. Dergleichrn Mus kann man kalt und warm eſſen.

Citronen-Mus oder Brey, mit Wein. Man ſetzt Wein mit ſo viel Zucker, als nöthig iſt, zum Feuer, läßt ihn aufſieden, und legt eine geringelt geſchnittene, jedoch noch an einander hangen bleibende, Citrone hinein. Wenn ſelbige eine Zeitlang darin gelegen hat, nimmt man

man ſie und drückt den Saft davon heraus, doch ſo, daß die Citrone noch ganz bleibe und nicht allzu ſehr gequetſchet werde. Hierauf werden ſo viel Eyerdotter, als die Stärke des Muſes erfordert, in einem Näpfchen mit etwas Wein abgequerlet, der übrige Wein dazu gegoſſen, und beſtändig umgerührt, bis er über dem Feuer genugſam dick gekocht iſt. Endlich wird oben gedachte Citrone in die Mitte einer Schüſſel geſetzt, und das Mus darüber angerichtet, welches man ſodann mit Zucker beſtreuet, und mit geſchnittenen und geriſſenen Citronenſchalen garnirt.

Citronen=Oehl, wird entweder vermittelſt des Feuers und der Deſtillation, oder ohne dieſelben, gemacht.

Das feine, wird aus dem abgeriebenen Gelben der Citronenſchale mit Waſſer gebrannt, iſt ſchön weiß und hat einen ſtarken gewürzhaften Geruch.

Das gemeine, welches zwar hell und wohlriechend, aber grünlich iſt, wird aus den Druſen oder Hefen deſtilliret, die man auf den Boden der Fäſſer findet, worein man den Citronenſaft gethan hat, um darin auszuliegen und recht klar und hell zu werden. Funfzig Pfund ſolcher Druſen geben gemeiniglich nur 3 Pfund Oehl.

In Italien wird das Oehl aus den Citronenſchalen folgender Maßen geſammlet. Man ſchälet die Früchte ab, und drückt die Schale mit den Fingern gegen ein porzellänen Gefäß, daß die Saftbläschen in der Schale aufſpringen, und das Oehl daraus gegen die Schüſſel ſpritze, welches man alsdann ſammlet.

Man kann auch das Citronenöhl auf folgende Art machen. Man ſchneidet nur das ſubtilſte Gelbe von den Citronen ab, erwärmet oder bähet daſſelbe in einer Pfanne, preßt es vermittelſt einer Preſſe aus, und filtrirt es.

Es wird das Citronenöhl mit dem beſten Erfolge gebraucht, um die Blähungen zu zertheilen, den Magen zu ſtärken, die Kolikſchmerzen und den Durchlauf zu ſtillen, und die Ausdunſtung der Haut zu befördern.

Citron=

Citron-Pomeranze, ſiehe Th. III, S. 91.

Citronen-Ratafia, ſiehe **Citronen-Branntwein.**

Citronen-Saft, L. Succus de citro. Ehe ich den mannichfaltigen ökonomiſchen und mechaniſchen Gebrauch des Citronenſaftes anzeige, muß ich zuvörderſt des medicíniſchen Nutzens deſſelben, in ſo fern er ein Haus-Mittel iſt, Erwähnung thun.

Die Citronenſäure iſt die edelſte unter allen vegetabiliſchen Säuren. Da die Säuren, bekannter Maßen, die Säfte des menſchlichen Körpers zuſammen ziehen und verdicken, und ſelbſt die empfindlichen feſten Theile zum Zuſammenziehen reitzen: ſo bedient man ſich ihrer mit Nutzen in allen Fällen, wo eine allzu große Auflöſung und Verdünnung unſerer Säfte dieſelben aus ihrer natürlichen Miſchung ſetzt, und zur Fäulniß geneigt macht. Dieſes geſchieht bey großer Sommerhitze, und daher kann man in heißen Tagen oder in hitzigen Krankheiten keine beſſere Zuflucht nehmen, als zu den Citron-artigen Früchten. Ihr Saft verhütet nicht nur in dieſen Umſtänden die Gefahr der Fäulniß der Säfte, ſondern er erquicket auch die Matten, vermöge ſeiner labenden Eigenſchaften. Aus der Fäulniß der Säfte, welche dieſer Saft verhütet, entſpringen faulende Fieber, und die Peſt. Darf man ſich alſo wohl verwundern, wenn Harris, aus dem mündlichen Berichte eines Mannes, welcher ſich lange in der Türkey aufgehalten hat, erzählet, daß die Türken, zur Zeit der Peſt, den Citronen- und Limonienſaft bis zum Ueberfluß ſowohl in allen Suppen genießen, als auch die Scheiben derſelben mit Zucker ſtets im Munde führen, um das Anſtecken zu verhüten? Darf man ſich verwundern, daß die Aerzte den Kranken in faulenden Fiebern ſo gar die Ausſchweifungen im Genuſſe dieſer Früchte erlauben, und daß ſie der gemeine Mann als das beſte Mittel wider die verdorbene Galle gebraucht?

Ferner iſt der Citronenſaft, wie oben, S. 27, bey Gelegenheit des Genuſſes giftiger Champignons erwähnt

worden, ein Gegengift. Herr D. Hannes, in Weſel, hat einen für verloren geachteten Kranken in der rothen Ruhr durch die bloße Citronenſäure wieder hergeſtellt. Als ein unfehlbares Mittel wieder alle Arten von Wechſelfiebern, wird eine halbe Taſſe Kaffe, und eben ſo viel Citronen- oder Limonienſaft, gerühmt. Die Zubereitung deſſelben geſchieht auf folgende Art:

Man nehme von gebranntem und auf gewöhnliche Art gemahlnem Kaffe ſo viel, als zu zwo Taſſen nöthig iſt, nähmlich ungefähr 6 Quent, und laſſe dieſe in einer Taſſe reinem Waſſer ſo lange ſieden, bis die Hälfte eingekocht iſt. Hierauf gießt man dieſen abgekochten Kaffe in eine Taſſe, oder in ein anderes Trinkgeſchirr, klar ab, und drückt von Citronen- oder Limonienſaft eben ſo viel darunter, als man Kaffe abgegoſſen hat. Beydes wird unter einander gemiſcht, und am Zwiſchentage des Morgens, nüchtern, oder zu einer andern bequemen Stunde, da der Magen nicht mit der Verdauung beſchäftigt iſt, heiß getrunken. Eine Stunde nachher nimmt der Kranke ein Bouillon, und bleibt die übrige Zeit des Tages ruhig im Bette liegen.

Gelehrte Beytr. zu den Braunſchw. Anzeig. v. J. 1766, St. 51, Col. 407, f.
Berlin. Samml. I Band, S. 590, f.

Wenn man einem Patienten, der an einem Steckfluß erſticken will, einen Löffelvoll Citronenſaft eingibt, ſo iſt es das ſchleunigſte Hausmittel, ihm zu helfen.

Wieder Gries- und Steinſchmerzen, iſt ein bewährtes Mittel, einen Löffelvoll Citronenſaft, mit zwey Mahl ſo viel Mandelöhl, nebſt ein wenig Brühe und Zucker genommen, und es öfters wiederhohlt.

Wieder den Scharbock, findet man noch täglich Beyſpiele, daß das Citronenmark in Brühe genoſſen, oder im Tranke gebraucht, auch nur auf das geſchwollene Zahnfleiſch geſtrichen, erwünſchte Hülfe ſchaffe.

In Südhalland, ſchmiert man, um das Reißen in Gliedern zu vertreiben, dieſelben bey einem Kohlenfeuer mit Citronenſaft. Bey der Gicht würde dieſe Cur gefährlich ſeyn.

S. den 23 Band der überſ. Schwed. Abhandl. S. 277.

Zur

Zur Wiederherſtellung der, beſonders im Frühjahre, von der Luft zerſprungenen Haut, iſt nichts beſſer, als der Saft von einer Citrone. Eben dieſer ſtillet auch das Bluten, wenn man ſich in die Hände geſchnitten hat, und heilet die Wunde ſehr geſchwinde, ob er gleich einen augenblicklichen Schmerz verurſachet.

Vom Citronenſaft, als einem Mittel wieder die Sommerflecke, ſiehe unter **Sommerfleck.**

Hat man einen ſtarken Vorrath von Citronen, ſo **preſſet** man **den Saft** davon ſo fort **aus, und hebet ihn auf**, um denſelben theils zum Punſch, theils zu Speiſen zu gebrauchen. In erſterer Abſicht nimmt man zu 1 Quart Saft, 4 Quart Arak oder Franz⸗Branntwein, und 1 Pfund Zucker, gießt ſolches in ein Fäßchen, und ſchüttelt es einige Mahl durch einander. Wenn ſich alsdann das Dicke geſetzt hat, zapfet man das Klare auf Bouteillen, und picht dieſe feſt zu. Die Engländer nennen dieſes Shrub. Er hält ſich viele Jahre; und man macht daraus Punſch, welcher beſſer wird, wenn man noch den Saft von einigen friſchen Citronen hinzu thut. Will man den Citronenſaft aber nicht zum Punſch, ſondern zum Gebrauch an Eſſen aufheben, ſo muß er, wenn er, wenn er abgekläret worden, bloß mit geläutertem Zucker verſetzt, und in einer wohlvermachten Flaſche verwahret werden.

Mit dem Citronenſafte laſſen ſich ſehr viele **Speiſen zurichten.** Billig ſollte man ihn des Sommers mit allen Fleiſch⸗ und Krebs⸗Suppen und mit allen Fiſchſpeiſen vermiſchen, weil er das Gegengift der Fäulniß iſt, die man von dieſen Speiſen in der heißen Jahrszeit am meiſten zu fürchten hat. Man würde ihn hierzu mit großem Nutzen für die Geſundheit viel häufiger gebrauchen können, als es wirklich geſchieht, wenn nicht an manchen Orten der Gebrauch zu allgemein wäre, das Fleiſch und die Fiſche, ohne ihre eigenthümliche Brühe, mit vieler warmer Butter zu ſpeiſen, wobey ſich der Citronen⸗

tronenſaft nicht wohl anbringen läßt und das Sodbrennen vermehret. Bey dieſer übeln Gewohnheit darf man ſich kaum getrauen, die Salatſpeiſen, welche im Sommer ſo nützlich und erquickend ſind, mit vieler Säure zu würzen, wozu ſonſt die Säure der Citrone unvergleichlich ſeyn würde.

Hiernächſt wird auch der Citronenſaft **zur Vermiſchung mit den Getränken** gebraucht. Die meiſten Biere und das Waſſer leiden denſelben, und werden davon labend und geſunder. Man ſchneidet die Scheiben der Früchte in die Gläſer, aus welchen man trinkt, und gießt das Getränk darauf, damit es etwas von der Säure an ſich ziehe. Man machet, durch Vermiſchung des Waſſers mit Citronenſafte und Wein und Zucker, ingleichem mit dem Safte der Limonien und Pommeſinen, verſchiedene Arten von Limonaden, wie ich an ſeinem Orte zeigen werde. Dieſe Getränke laſſen ſich auf mancherley Art verändern, ſind wohlſchmeckend, und bey trockner heißer Luft zur Geſundheit faſt unentbehrlich.

Wie der Mangel des Citronenſaftes einiger Maßen durch den Berberisbeerenſaft zu erſetzen ſey, ſiehe Th. IV, S. 203, f.

Man kann den Saft der Citronen auch unverdünnt genießen, indem man die Scheiben derſelben mit geriebenem Zucker beſtreuet, und alsdann mit der Zunge ausſauget.

Was endlich den **mechaniſchen Gebrauch des Citronenſaftes** betrifft, ſo werden zuvörderſt vermittelſt deſſelben Tintenflecke aus dem Zeuge heraus gebracht, wie in dem Art. **Fleck** zu erſehen ſeyn wird. Die Seidenfärber gebrauchen denſelben beym Orangefärben, indem ſie die Seide nach der Färbung mit Rocou dadurch röthen, ferner, der Ponceaufarbe die Lebhaftigkeit zu geben ꝛc. Siehe auch oben, S. 158. Auch beym Saffianmachen wird der Citronenſaft gebraucht; und von den Lichtziehern, den Talg weiß und feſt zu machen.

Citro-

Citronen=Schalen zu candiren, ſ. Th. VII, S. 617.

Citronen Schalen einzumachen, ſiehe oben, S. 160.

Citronenſchalen=Oehl, ſiehe Citronen=Oehl.

Citronen=Schnitte. Man nimmt den Saft von einer Citrone in ein Theeſchälchen, menget darunter durchgeſiebten Zucker, bis es ſo ſtark wird, daß es ſich aufſtreichen läßt. Sodann ſchneidet man von ſchlechtem Brod Oblatenſtückchen, nach der Länge und Breite eines Fingers, beſtreicht ſie mit der Maſſe und abgeriebenen Citronenſchalen, und ſetzt ſie auf einen heißen Ofen, daß ſie etwas hart und krumm werden, ſo ſind ſie hernach gut.

Citronen=Soße, gelbe. Dazu gehört ein Stück ausgewaſchener Butter, ein ganz wenig Mehl, 4 Eyerdotter, von 2 oder 3 Citronen die braunen Schalen abgerieben, ſodann auch den Saft hinein gedrückt, (jedoch ohne Kerne) dieſes alles in einem Topfe oder einer Pfanne wohl durchgeknetet, und mit halb Waſſer und Wein zu einer ſämigen Tunke abgerührt, auch mit Zucker gehörig verſüßet. Wenn die Soße von dem Weine und Citronenſafte nicht ſcharf genug geworden iſt, kann man ein wenig Weineſſig zugießen.

* Dieſe Soße dient über farcirte, oder ordinär gekochte, Ochſenzungen, junge Hühner, Tauben, Aenten, Lammfleiſch, u. d. gl. Manche thun auch abgeſchälte und in längliche Striemlein geſchnittene Mandeln oder Piſtacien hinein, oder überſtreuen die Soße damit.

Citronen=Späne. Man ſtößt $\frac{1}{2}$ Pf. feinen Zucker, ſiebet ihn durch ein Haarſieb, und reibet das Gelbe von einer ganzen Citrone an einem andern Stücke Zucker ab, daß es an dem Zucker hangen bleibe. Dieſes Gelbe ſchabet man mit einem Meſſer von dem Zucker ab, da denn ſo viel Zucker, als ſich mit dem Gelben vermiſcht hat, zugleich mit abgeſchabet wird. Zu dieſem auf einen Teller geſchabten Zucker tröpfelt man den gelben Saft aus der Citrone, und zerreibt die Maſſe mit einem Löffel wohl unter einander. Sodann ſchüttet man den erſtbemeldeten zerriebenen Zucker dazu, reibet alles unter einander,

tröp=

tröpfelt mehr Citronenſaft hinein, rührt es wieder, und macht es ſo dünn, daß es ſich füglich auf eine Oblate ſtreichen laſſe. Sollte der Citronenſaft nicht hinlänglich ſeyn, ſo kann auch ein wenig Waſſer zum Dünnmachen genommen werden. Dieſes ſtreicht man mit einem Meſſer ganz dünn auf die Waſſer-Oblaten, ſchneidet ſolche querdurch, daß jedes Schnittchen 1 Zoll breit werde, legt die Späne auf ein Papier, und glacirt ſie.

Das Glaciren geſchieht, wenn man auf dem Herde ein Par oder etliche Mauerziegel auf die breite Seite einander gegen über und parallel, ¾ Elle von einander leget, und auf die Ziegel ein Blech mit Kohlen deckt, ſo, daß die Ziegel und das Blech gleichſam einen Bratofen vorſtellen, welcher von oben hinunter durch das Blech geheitzet wird. Alsdann ſchiebet man, ſobald man die Hand unter dem Bleche nicht wohl mehr leiden kann, die auf dem Papiere liegenden Citronenſchnitte darunter hin; läßt ſie eine, oder wenn die Hitze leidlich iſt, zwo Minuten darunter ſtehen, ſieht fleißig darnach, ob, wenn man mit den Fingern darauf rühret, ſie noch allzu naß und klebrig ſind, in welchem Falle ſie wieder unter das Blech zu ſchieben ſind, bis die Maſſe, zwar nicht hart, aber doch etwas dicht, geworden iſt.

Citronen-Sulze, ſiehe **Citronen-Gallerte**.

Citronen-Suppe. Man nimmt 2 etwas große, oder 3 kleine Citronen, und ſchneidet die braune Schale ganz dünn ab, welche ſodann in ganz feine Striemeln geſchnitten, und in Waſſer mürbe gekocht wird. Von den Citronen ſchneidet man alle weiße Schale rings herum rein ab, ſchneidet ſie in 4 Stücke oder Scheiben, ſuchet die Kerne rein heraus, thut die Citronenſcheiben nebſt der gekochten Schale, welche man vorher auf einen Durchſchlag gießen muß, zuſammen in eine Schüſſel, ſtreuet ſo viel fein geriebenen Zucker darüber, daß es gehörig ſüß werde, nimmt ſodann 2 oder 3 Rundſtücke, thut ſolche fein gerieben und in Butter gebraten in die Suppenſchüſſel, leget die Citronen überher darauf, nimmt ſodann Wein, Zimmet, Cardamom, Zucker, und, wenn man will, auch ein wenig Saffran, welches aufgekocht, mit Eyern abgerührt und darüber gegoſſen wird.

Oder: Man kocht Weißbrod in Waſſer, und mit einem Stückchen Butter, daß es ziemlich dick wird, treibt es durch einen feinen Durchſchlag, thut ſodann Wein, Zucker, und fein geriebene Citronenſchale daran, läßt es damit durchkochen, und rührt es mit Eyerdottern ab.

Citronen=Syrupp, zur Limonade. In 1 Pfund Zukker, welcher fadenmäßig geſotten iſt, wird der Saft von einer ganzen Citrone gedrückt, und mit dem Zucker zu Syrupp gekocht. Er iſt ein kühlendes und für die Bruſt dienliches Mittel.

Citronen=Torte. Nachdem die gelben Schalen von den Citronen geſchält worden, muß man ſie klein hacken, das Mark in ein Schälchen thun, und daſſelbe nebſt den geſchnittenen Citronen einzuckern, ſie über Nacht ſtehen laſſen, ½ Pf. Mandeln und ein wenig geriebenes Brod klein ſtoßen, die in Zucker geſtandenen Citronen, Mandeln und das Brod, auch noch mehr Zucker unter einander miſchen, 3 Eyer daran ſchlagen, den Saft aber, den die Citronen geſetzt haben, davon laſſen, und ſtatt deſſen, Malvaſier dazu gießen. Oder, es kann auch das Brod in Wein geweicht, alsdann eine Torte von ſüßem Butterteig aufgeſetzt, die Fülle hinein gethan, und oben darauf von dem Zucker und der geſchnittenen Citron=Schale geſtreuet werden. Nachher macht man von dem Teige, ſo lang als die Torte iſt, runde Würflein, legt ſie gitterweiſe gegen einander, beſtreicht den Teig mit Eyerdottern, ſtellet ihn in den Ofen, und läßt ihn backen.

Torte von eingemachten Citronenſchalen. Man nimmt ingemachte Citronenſchalen, ſtößt ſie mit Zimmet, ein Par Zwieback, und einem halben Glasvoll eingemachten Saft, zu einem feinen Teig, macht alsdann davon eine Torte in feinen mürben, oder feſten, oder auch nach Belieben in einen Blätterteig, läßt ſie wohl backen, und richtet ſie mit Orange=Blumen an.

Citronen=Wein. Man nimmt zu einem Fäßchen von 16 Quart, ungefähr 20 Stück Citronen, ſchälet ſie ab, und

und thut ſie in das Fächchen, welches aber vorher wohl gereinigt, und mit einem guten gewürzten Spane eingebrannt ſeyn muß, wozu man auch ein Par Händevoll Spänc von Haſelholz gebrauchen kann. Darauf füllet man das Fäßchen mit gutem Wein, und thut 1 Pfund geſtoßenen braunen Zuckercand darein. So oft man nun von dieſem Citronenweine abzapfet, ſo oft muß man ihn mit gutem friſchem Weine wieder auffüllen; und ſolches kann man ſo lange thun, bis endlich die Citronen durch den langen Gebrauch ihre Kraft und Geſchmack verloren haben. Den zerſtoßenen Zucker muß man vorher in 2 Kannen thun, Wein darauf gießen, und hernach von einer Kanne in die andere ſo lange hin und wieder ſchütten, bis der Zucker ganz aufgelöſet iſt; ſodann muß man ihn erſt in das Fäßchen zu den Citronen gießen. Wenn man keinen Zucker dazu gebrauchen will, darf man nur das Fäßchen mit Alant-Wein auffüllen, ſo wird man einen ſehr ſchmackhaften und dabey ſehr geſunden Wein erhalten.

Citronen=Zucker. Aus den äuſſern Citronenſchalen, welche auf einem Reibeiſen gerieben worden, wird der Saft vermittelſt einer Preſſe ausgedrückt, und in dieſem Safte 1 Pfund pulveriſirter feiner Canarien-Zucker über gelindem Feuer, oder Aufwallen, zerlaſſen, worauf man den Zucker wieder trocknet, und in Papier wickelt. Dieſer ausgetrocknete Zucker wird mit dem erſten ausgepreßten Safte abermahl befeuchtet oder nur beſprenget, und hernach wieder getrocknet und in Papier gewickelt. Endlich wird auf dieſen Zucker der öhlige Saft aus friſchen Schalen von 10 oder 12 Citronen mit den Fingern gedrückt, und ſolcher Geſtalt ein wohlriechender und kräftiger **Citronenzucker** bereitet, welchen man in einem wohlverwahrten Gefäße zum Gebrauch aufhebet.

Citronen=Zuckerkörner, Fr. Dragée de citron. Man weichet klein geſchnittne Citronenſchalen über Nacht in

Waſſer ein, und kocht ſie alsdann, bis ſie ſich weich drücken laſſen. Hierauf wirft man ſie in friſches Waſſer, läßt dieſes ablaufen, und thut ſie in Zucker, welcher fadenmäßig geſotten iſt, worin ſie fünf bis ſechs Mahl aufſieden müſſen. Hernach nimmt man ſie vom Feuer, läßt ſie im Zucker kalt, und ſofort auf dem Ofen trocken werden. Sobald ſie recht ausgetrocknet ſind, wirft man ſie in Zucker, der nach großer Faden-Art geſotten, und mit etwas in Waſſer aufgelöſtem arabiſchem Gummi vermiſcht iſt. Das Gefäß wird über einem kleinen Feuer immerfort geſchwenkt, bis der mit Gummi vermiſchte Zucker ſich an die klein geſchnittenen Citronenſchalen angehängt hat. Sobald dieſer recht trocken iſt, wird von eben dem Zucker noch mehr hinein gethan, damit ſie noch einen Ueberzug bekommen. Das Gefäß bewegt man beſtändig bey beyden Henkeln. Iſt dieſer nun auch trocken, ſo kann man noch fünf bis ſechs Mahl Zucker, der nach Faden-Art geſotten, aber nicht, wie die vorigen Mahle mit Gummi vermengt iſt, dazu thun. Wenn man glaubt, die Schalenſtückchen ſeyn genugſam mit Zucker überzogen, ſo ſchüttelt man ſie etwas heftig, doch ohne daß ſie herum ſpringen, damit ſie glatt werden. Endlich läßt man ſie auf dem Ofen trocken werden.

Citronen-Zuckerplätzchen, Fr. Biſcotins au citron. Ein halb Pfund Zucker wird nach großer Feder-Art geſotten, vom Feuer genommen, und ½ Pf. Mehl hinein geſchüttet, welches man mit einem Rührlöffel wohl einrührt, damit keine Klumpen darin bleiben. Hierzu kommt noch das Weiße von 3 Eyern, und die geriebene Schale von einer halben Citrone. Alles dieſes wird mit dem Rührlöffel wohl unter einander gemengt, der daraus gewordene Teig auf einen Tiſch gelegt, und oben ſowohl als unten mit Mehl beſtreuet. Aus kleinen Stückchen dieſes Teiges macht man Zuckerplätzchen in beliebiger Größe und Geſtalt, als: Mandeln, Nüſſe, Oliven,

Oliven, u. d. gl. welche auf Kupferblechen in einem mäßig geheitzten Ofen, gebacken, und, wenn ſie eine ſchöne hellbraune Farbe haben, heraus genommen und auf den Ofen geſetzt werden, bis man ſie auf=tragen will.

Citronelle, Citronnelle; ſiehe **Citronen=Branntwein. Citronen=Kraut.**

Citronier, Citronnier, der Citronenbaum; ſiehe oben, S. 149.

Citrouille, ſiehe den folgenden Artikel.

Citrulle, ein Nahme der Waſſermelonen, aus dem Jtal. Cedriuolo, und Franz. Citrouilles. Siehe unter **Melone.**

Citrus, der Citronenbaum; ſiehe oben, S. 149.

Cive, Schnittlauch; ſiehe unter **Lauch.**

Civé, Civet, Haſenklein mit Zwiebeln; ſiehe unter **Haſe.**

Civeta, Civetta, Fr. Civette; ſiehe **Zibeth=Katze.**

Civière, eine Tragebahre; ſiehe **Trage.**

Civil, bedeutet eigentlich ſo viel als bürgerlich; **Civil=Obrigkeit**, die bürgerliche Obrigkeit, im Gegenſatze der Militär=Obrigkeit; der **Civil=Bediente**, eine obrig=keitliche Perſon in Civil=Sachen, im Gegenſatze der Militär=Bedienten; der **Civil=Etat**, wovon unten ein beſonderer Artikel folgt, u. ſ. f.

Es wird dieſes Wort aber auch im gemeinen Leben gebraucht, einen billigen und leidlichen Preis einer Sa=che anzudeuten, wenn man z. E. ſagt: man wolle es um einen **civilen Preis** geben.

Civil=Etat. Wenn die in dem Art. **Ausgaben des States**, (ſiehe Th. III, S. 219—225) feſtgeſetzten Grundſätze und Regeln ſollen befolget, und nach den=ſelben die Ausgaben nach dem Zuſtande der Einkünfte, zur möglichſten Glückſeligkeit des Regenten und der Un=terthanen, dergeſtalt, daß erſtere die letztern niemahls überſteigen, eingerichtet, und auch, ſo viel möglich, ge=wiß gemachet, dabey aber eine gewiſſe Ordnung be=

obachtet, und endlich ſowohl den Ausgaben zur Nothdurft, als zum Nutzen des States und zur Wohlanſtändigkeit des Hofes, Genüge geleiſtet werden: ſo kann alles dieſes auf keine andere Art geſchehen, als daß man einen allgemeinen Wirthſchafts=Etat verfertiget. Denn ohne denſelben würde man auf Gerathewohl wirthſchaften, und ſich in Gefahr ſetzen, daß entweder die Ausgaben die Einnahmen überſteigen, oder daß es hier und dort an dem nöthigen Aufwande fehlen, oder auch in einer Art der Ausgabe zu viel, und in der andern zu wenig gethan würde.

Dieſer allgemeine Wirthſchaftsetat iſt ein wohl überlegter Entwurf aller Ausgaben, damit dieſelben mit der berechneten Summe aller Einnahme in gewiſſem Verhältniß ſtehen, und dadurch aller zur Nothdurft, Nutzen und Wohlanſtändigkeit des Regenten und des geſammten States, und alſo zu der gemeinſchaftlichen Glückſeligkeit erforderliche Aufwand beſtritten werden könne.

Es gibt in Deutſchland große und weitläuftige Staten, welche öfters aus verſchiedenen anſehnlichen Herzogthümern, Fürſtenthümern und Grafſchaften, beſtehen, und wo in jedem derſelben ſich beſondere Kammern befinden, welche zuſammen unter einem allgemeinen höchſten Landescollegio, wie z. E. in den königl. preußiſchen Landen, dem General= Ober= Finanz=Krieges= und Domänen=Directorio, ſtehen. Es gibt auch mittelmäßige Staten, worin mehr als Ein Kammercollegium befindlich iſt. Und endlich gibt es auch kleine Fürſtenthümer und Grafſchaften, wo die ſämmtlichen Kameralangelegenheiten nur von Einem Kammercollegio beſorget werden. In den großen und mittelmäßigen Staten, iſt die Formirung des allgemeinen Wirthſchaftsetats ein Geſchäft des höchſten Landescollegii, welches über die einzelnen Kammern im Lande geſetzt iſt, dieſe letztern aber müſſen dazu den Grund legen, und zu dem Ende ihre beſondere Kammeretate einſchicken. In den kleinen

Staten

Staten hingegen, und wenn alle Landeseinnahmen und Ausgaben durch eine einzige Kammer laufen, iſt zwiſchen einem allgemeinen Wirthſchaftsetat und einem Kammeretat kein weſentlicher Unterſchied, welcher ſich dagegen in den großen und mittelmäßigen Staten darin äuſſert, daß in dem allgemeinen Wirthſchaftsetate alle und jede Einnahmen und Ausgaben des ganzen Landes, in dem Kammeretat aber nur diejenigen entworfen ſind, die in der Provinz, welche einer beſondern Kammer anvertrauet und unterworfen iſt, vorfallen und dahin gehören. Siehe **Kammer=Etat.**

Es gibt aber auch Länder, wo weder ein dergleichen allgemeiner Wirthſchafts= noch ein Kammer=Etat eingeführt iſt, ſondern es hat eine jede Art der Ausgaben ihren gewiſſen Fond, daraus ſie beſtritten wird, d. i. ſie iſt auf eine gewiſſe Art der Einkünfte angewieſen. Was übrig bleibt, geht in die Generalcaſſe ein, um den Aufwand des Hofes und auſſerordentliche Ausgaben davon zu beſtreiten. Wenn auſſerordentliche Ausgaben vorfallen, ſo ſtellet man darüber bey der Kammer Berathſchlagungen an. Man ſetzt feſt, ob und in wie weit ſie nöthig ſind, und wie viel darauf verwendet werden muß; und dann bemühet man ſich, ausfündig zu machen, wo das Geld dazu herzunehmen iſt. Allein, es iſt dieſes keine gute Einrichtung, daher ſie auch ſchon Andere, als: Herr von Juſti, und Hr. geh. R. Darjes, mit Grund mißbilligen. Sie iſt vielen Unbequemlichkeiten, Schwierigkeiten und Unordnungen unterworfen. Es müſſen öfters die beſten und nützlichſten Anſtalten bey dieſer Verfaſſung nachbleiben, weil kein Fond dazu ausfündig gemacht werden kann, der Ueberſchuß in der Generalcaſſe aber nicht hinreichend ſeyn will. Man kann dabey auch nicht verſichert ſeyn, ob nicht vieler Aufwand nachbleibt, welcher nöthiger und nützlicher ſeyn würde, als verſchiedene andere Ausgaben, welche einmahl eingeführt ſind. Man überſieht ferner die Sache niemahls

im Ganzen; man erwäget nur jeden Aufwand beſonders. Es erfordert ſolche Einrichtung viele Caſſen und viele Rechnungen, mithin vervielfältiget ſie unnöthiger Weiſe die Ausgaben. Und wenn in einer Caſſe ein Mangel entſteht, ſo muß man bey der andern Caſſe borgen, welches lauter Unordnung verurſachet.

In verſchiedenen deutſchen Staten befinden ſich die Landſtände noch in ihrem alten Anſehen, wie z. E. in Sachſen, in dem Hannöveriſchen, im Würtembergiſchen ꝛc. Wo dieſes iſt, da haben ſie die Anordnung oder wenigſtens die Mitdirection der Steuern; dagegen ſie aber auch allen Aufwand zur Unterhaltung der Armee, und zu den Anſtalten zum Aufnehmen des Landes, aufbringen müſſen. Aus dieſer Einrichtung iſt dann auch der Unterſchied unter den Einkünften und Ausgaben des Fiſcus oder der Kammer, und des Aerarium oder der Landſchaft, entſtanden. Und eben dieſer Unterſchied verurſachet, daß in ſolchen Ländern zweyerley Wirthſchafts=Etate gemacht werden müſſen, nähmlich der landſchaftliche und der Kammer=Etat. Jener enthält in der Einnahme die ordinären oder Land= und Trank=Steuern, die extraordinären oder Pfennig= und Quatemberſteuern, und ein und andere Impoſten, als: die Stämpelpapier und Spielkartengelder; dagegen die Bedürfniſſe zum Militäretat, zu Bezahlung der Landesſchulden, zu den Geſandtſchaftskoſten, zu den Beſoldungen, das landesherrliche Steuerdeputat und Kammerhülfe, und die ſonſt zum Hofetat bewilligten Präſent= und andere Gelder, die Rubriken der Ausgabe ausmachen.

Allein, auch ſelbſt in denjenigen Staten, wo von den Landſtänden nur noch der bloße Schatten übrig iſt, und wo vielmehr das ganze Steuerweſen von der Anordnung und Einrichtung des Landesherrn lediglich abhängt, werden dennoch zweyerley Hauptarten der Einkünfte und der Ausgaben angenommen, und daher auch zweyerley

Haupt=

Hauptetate, nähmlich der Militär= und der Civiletat, formiret. Dieſe Beſchaffenheit hat es z. E. in den königl. preußiſchen Landen. Die Steuern, Acciſegelder, Stämpelpapier= und Kartengefälle, die Chargen=Jura, die Lehnscanongelder ꝛc. ſind die Kriegsrevenüen, welche zu Beſtreitung der Ausgaben des Militäretats angewendet werden. Hingegen werden von den Kammer= oder Domänenrevenüen, welche vornehmlich aus den Kammergütern und Regalien entſtehen, die Ausgaben des Civiletats beſtritten.

An kleinen Höfen pflegt kein beſonderer Militäretat gemacht, ſondern derſelbe mit dem Civiletat in einem allgemeinen Wirthſchaftsetat verbunden zu werden; und Hr. v. Seckendorf, in ſeinem deutſchen Fürſtenſtat, meinet, daß gemeiniglich folgende 5 Claſſen der Ausgaben Statt fänden: 1) Zur fürſtlichen Hofſtatt; 2) zum Regiments= und Statsweſen; 3) zu milden Sachen; 4) zum Bauweſen, und 5) zu Bezahlung der Schulden.

Hr. geh. Rath Darjes, in ſeiner Cameralwiſſenſchaft, verändert dieſen Entwurf folgender Geſtalt:

I. Claſſe, worin die Ausgaben zu dem Hofſtaate.

1. Capitel, ſo auf die fürſtliche Chatoulle geht, als welche
   - a) die Kleidungen des Fürſten und der fürſtlichen Familie,
   - b) die Spielgelder,
   - c) die Geſchenke und Almoſen,
   - d) die Belohnung derjenigen, welche für die Erhaltung der fürſtlichen Familie ſorgen, und
   - e) den Aufwand bey der Hofcapelle zu tragen hat.

2. Capitel, ſo den Aufwand zur Erhaltung des Fürſten und des fürſtlichen Hofes beſchreibt. Hieher gehören:
   - A. Die Tafelgelder, welche in ſich faſſen den Aufwand
     - a) zur Küche,
     - b) zum Keller,
     - c) zur Conditorey,
     - d) zum Tiſchgeräthe,
   - B. Der Marſtall,
   - C. Die Erhaltung und Verzierung der fürſtlichen Wohnungen.

D. Die Beſoldung der Hofbedienten, und zwar
a) der hohen,
b) der mittlern,
c) der geringen.
E. Der Aufwand zu Erziehung der fürſtlichen Kinder.
F. Der Aufwand zur Erhaltung der fürſtlichen Wache.
3. Capitel, ſo diejenigen Dinge entwirft, die zur Luſtbarkeit und zur Pracht erfordert werden, und zwar
A. Den Aufwand zur Erhaltung der öffentlichen Gärten, Statüen, Alleen.
B. Den Aufwand zur Erhaltung der fürſtlichen Bibliotheken.
C. Den Aufwand zu anzuſtellenden Luſtbarkeiten, als: Opern, Comödien, Jagden ꝛc.
II. Claſſe, welche die Ausgaben zum Regiments- und Stats-Weſen faſſet.
1. Capitel: Aufwand für den Militäretat.
2. Capitel: Ausgaben zu der beſondern Stats- und Landesverfaſſung, als:
A. Zu Geſandtſchaften.
B. Zur auswärtigen Correſpondenz.
C. Zur Erfüllung derjenigen Pflichten, die der Stat in Anſehung des Zuſammenhanges mit andern Staten zu leiſten hat.
D. Zu Haltung der Reichs- und Landtage.
3. Capitel: Alle Beſoldungen der Bedienten bey dem Kirchen- Kameral- Polizey- und Juſtizweſen.
4. Capitel: Aufwand zur Erhaltung der Domänen und Regalien, wohin auch die Ausgaben zum Bauweſen gehören.
III. Claſſe, ſo den Aufwand zur Erreichung der unmittelbaren Polizeyabſicht beſchreibt.
IV. Claſſe, ſo ſich mit den Ausgaben, welche zur Bezahlung der Landesſchulden erforderlich ſind, beſchäftiget; daher
A. Die Bezahlung der Intereſſen, und
B. Der Abtrag des Capitals.

Herr von Juſti, welcher mit der Seckendorfiſchen Eintheilung, und ſonderlich mit der dritten Claſſe von den Ausgaben zu den milden Sachen, nicht zufrieden iſt, gibt, im 2 Bande ſeiner Staatswirthſchaft, folgenden Entwurf an die Hand:

I. Claſſe:

I. Claſſe: Zur fürſtlichen Hofſtatt, worunter
A. Die Chatoulle.
B. Die Küche.
C. Der Keller.
D. Der Stall.
E. Die Beſoldung der Hofbedienten.
F. Die Luſtbarkeiten.
G. Die Koſten zu Reiſen der Herrſchaft.
H. Die Garderobe.
I. Die Livree der Bedienten.
K. Almoſen und Belohnungen.
L. Hofcapelle, ꝛc.

II. Claſſe: Zur Landesverfaſſung, als
a) die Unterhaltung des Kreiscontingents,
b) der fürſtlichen Garde und übrigen Truppen,
c) die Kammerzieler und andere Reichs- und Kreis Präſtationes,
d) die Geſandtſchafts- und
e) Correſpondenzkoſten, ꝛc.

III. Claſſe: Die eigentlichen Kammerausgaben, als vornehmlich
a) die zur Erhebung der Einkünfte und Erhaltung der Fonds, wie auch
b) die zu den Verbeſſerungsanſtalten bey den Domänen und Regalien erforderlichen Koſten,
c) der Aufwand zu Verbeſſerung des Nahrungs-Standes und Cultivirung des Landes,
d) die Beſoldungen der Kameral-Juſtiz- und Polizey-Bedienten.

IV. Claſſe: Baukoſten.
V. Claſſe: Zu Bezahlung der Schulden.
VI. Claſſe: Zum Schatz des Fürſten (*)

Ich muß nun auch einen Entwurf von einem allgemeinen Civiletat in einem großen State beybringen, in ſo fern ſolcher die Ausgaben betrifft. Es liefert uns ſolchen

(*) Allein, dieſes iſt keine eigentliche Ausgabe; denn aller Ueberſchuß, welcher nach geſchehener Beſtreitung aller Ausgaben übrig bleibt, gehört in den Schatz; doch ſo, daß nicht alles für ewig darin verſcharret, ſondern ein nöthiger Theil davon wieder in die Circulation gebracht werde. Es iſt alſo dieſe Claſſe in einem Wirthſchaftsetat überflüſſig.

ſolchen Hr. v. Juſti, welcher aber anfänglich keinen Unterſchied unter Aerarium und Fiſcum angenommen hat. Man muß ſich alſo hier einen großen Stat vorſtellen, worin ſich keine Landſtände befinden, oder wo dieſelben bey der Einrichtung der Landeseinkünfte und Ausgaben keine Concurrenz haben. Es macht Herr v. Juſti in den Ausgaben für den Civiletat 4 Haupt-Eintheilungen. Die I. beſteht in den Ausgaben für den Hof und die Hofſtatt. Weil aber dieſe Ausgaben gemeiniglich von den Ausgaben der Kammer gänzlich abgeſondert ſind, und beſondern Hofämtern überlaſſen werden, ſo, daß die Kammer dabey faſt nichts zu thun hat, als für die Anfüllung der Hofſtatscaſſen zu ſorgen, und bey Einrichtung des Wirthſchaftsetats für die Hofſtatt die nöthigen Erinnerungen und Vorſtellungen zu machen: ſo werde ich von dieſer Claſſe der Ausgaben des Civiletats unter dem Art. **Hofſtatts-Etat** handeln. Die II. ſchließt alle eigentliche Kammerausgaben in ſich. Da nun dieſe den eigentlichen Kammeretat ausmachen, ſo werde ich auch hiervon in einem eigenen Artikel das Nöthige beybringen. Die III. beſteht in dem Aufwande zu Bezahlung der Schulden, welcher ebenfalls ſeinen eigenen Artikel haben wird. Und die IV. kommt auf dasjenige an, was zum Schatze gewidmet wird. Ich habe aber ſchon oben erwähnt, daß hierzu keine beſondere Claſſe in dem Civiletat nöthig iſt; es wird auch davon in dem Art. Schatz noch mehr geſagt werden.

Da ſowohl die Angelegenheiten des States und der dazu erforderliche Aufwand, als die Einkünfte deſſelben, beſtändigen Veränderungen unterworfen ſind: ſo folgt von ſelbſt, daß der allgemeine Wirthſchafts-Etat alle Jahre gemacht werden muß. Und weil derſelbe die Richtſchnur aller Kameralgeſchäfte ſeyn ſoll: ſo muß er auch allemahl im voraus auf das folgende Jahr gemacht werden, und kann ſich auf keine längere Zeit

erſtre-

erſtrecken. Es pflegt auch die Zeit, wann er verfertiget werden ſoll, gemeiniglich ein für alle Mahl beſtimmet und feſtgeſetzt zu werden. In den königl. preußiſchen Landen geſchieht ſolches jederzeit um Trinitatis.

Bey der **Anfertigung des Civiletats** ſelbſt iſt folgendes zu beobachten. Die erſte Arbeit kommt darauf an, daß man alle Einkünfte des folgenden Jahres beſtimmet, und deren Summe feſtſetzt. Nun hat man zweyerley Einkünfte, gewiſſe und ungewiſſe. Was an jenen eingehen wird, iſt allemahl bekannt. Bey den ungewiſſen Einkünften verfährt man folgender Geſtalt. Sind es ſolche, welche gewiſſe Handlungen der Unterthanen voraus ſetzen, als: die Zoll- und Poſteinkünfte, u. d. gl. ſo werden ſie durch einen Durchſchnitt von 6, oder, wenn die Fälle ſehr ungewiß ſind, von 12 und 20 Jahren, beſtimmet. Beruhen aber die ungewiſſen Einkünfte auf der Oekonomie der landesherrlichen Bedienten: als da ſind: Bergwerke, Waldungen, Jagden, u. d. gl. ſo müſſen die dabey ſtehenden Bedienten ihre beſondere Wirthſchaftsetate vorher und zeitig einſenden, wie der Zuſtand ihrer Oekonomie auf das folgende Jahr beſchaffen ſeyn wird. Bey denen Ausgaben, welche ebenfalls entweder gewiß oder ungewiß ſind, wird eben ſo verfahren, und man ſucht die letztern, ſo viel möglich, gewiß zu machen. Die Ordnung ihrer Nothwendigkeit aber wird durch angeſtellte Berathſchlagungen, da man eine Art der Ausgaben nach der andern durchgeht und überleget, feſtgeſetzt. Weil auch in jeder Art des Aufwandes zweyerley Ausgaben vorfallen, nähmlich die ordentlichen, die ein Jahr wie das andere Statt finden, und die auſſerordentlichen, die nur durch beſondere und unvermuthete Fälle veranlaſſet werden: ſo muß man über das zu dem ordentlichen und gewöhnlichen Aufwande in jeder Art der Ausgaben erforderliche Quantum, noch eine beſondere Summe zu dieſen auſſerordentlichen Ausgaben, deren

Größe nach dem Maße, wie ſie ſelten oder öfters vorfallen, beſtimmet wird, ausſetzen. In einigen Ländern hat man auch eine beſondere Extraordinariencaſſe (ſ. Th. VII, S. 694).

Man wird hoffentlich nicht verlangen, daß ich einen Wirthſchaftsetat, welcher wirklich in einem State Statt gefunden hat, zum Muſter mittheilen ſoll. Dieſer Etat gehört mit unter die Stats- und Finanzgeheimniſſe, welche auf das allerſorgfältigſte verwahret werden. Nur diejenigen Bedienten, welche das Finanz- und Kameralweſen dirigiren und verwalten, ſind es, denen die Einſicht in den Wirthſchaftsetat des Landes verſtattet wird, und ihr Eid und Pflicht iſt viel zu ſtark, als daß ſie ihn andern, die er nichts angeht, communiciren ſollten; ja es iſt öfters nicht einmahl erlaubt, jemanden die Einrichtung dieſes Etats nach ſeinen bloßen Claſſen und Rubriken, und ohne die beſtimmten Summen dabey auszuwerfen, mitzutheilen. Daher kommt es, daß man in den kameraliſtiſchen Büchern und Schriften nach einem wirklich für einen gewiſſen Stat errichteten Wirthſchaftsetate vergeblich ſuchet.

Civis, ſiehe **Bürger**.

Clabaud, Clabauder; ſiehe **Klaſſen**.

Cladde, ſiehe **Memorial**.

Clafter, ſiehe **Klafter**.

Claie, Claye, Flechte, Horde, Hürde; ſ. **Hürde**.

Clair-obſcur, ſiehe **Helldunkle**.

Clairan, ſiehe **Schelle**.

Claire, ſiehe **Kläre**.

Clairet, eine Art Wein; ſ. unter **Wein**. Siehe auch **Claret**.

Clairette, Eau clairette, ein aus Branntwein, Zucker, Zimmet und etwas Ambra zubereitetes Waſſer. Wird Saft von Kirſchen, Himbeeren oder Johannisbeeren dazu gethan, ſo heißt es Eau clairette d'Arménie.

Clairville, Clairville longue, eine Art Birn; ſ. Th. V, S. 418.

Clam, iſt eine Art von Auſtern in Amerika, ſonderlich an der mexaniſchen Küſte, groß, ſchön, und von wohlſchmeckendem Fleiſche. Sie hängen ſich an die Felſen ſo feſt an, daß man ſie unmöglich losbringen kann; deshalben man ſie an dem Orte, wo ſie gefunden werden, aufmachen, und das Fleiſch heraus nehmen muß.

Clam, heißt im Königreiche Siam, ein kleines Gewicht, ungefähr von 12 Reiskörnern. Es iſt die Hälfte eines Paye, und der 64ſte Theil eines Tael. Auch iſt **Clam** eine gewiſſe Scheidemünze in Siam, die ungefähr 1 franzöſiſchen Sol gilt.

In Siam ſowohl, als in China, und an vielen andern Oertern in Aſien, werden die ſilbernen Münzen, oder wenigſtens die Stückchen Silber, die daſelbſt ſtatt der Münze dienen, auch zu Gewichten gebraucht.

Clameſi, heißt eine Art ſchlechten Stahls, welcher aus Limouſin kommt, und in viereckigen Stücken oder Stangen von ungefähr 4 Zoll, verkauft wird.

Clapet, ſiehe **Klappe**.

Clapier, ſiehe im Art. **Kaninchen**.

Clarequet, eine Gattung Gallerte oder durchſichtige Confitur, welche aus dem Safte von Aepfeln, Birnen, Johannisbeeren, Kirſchen, Muſkatellertrauben, Quitten, Veilchen ꝛc. und auf gebrochene Art (en Caſſé) geſottenen Zucker bereitet, hernach aber in beſonders dazu eingerichtete Clarequet-Gläſer gegoſſen, und in denſelben ſerviret wird. Siehe **Birnen-Clarequets**, Th. V, S. 487, und **Pomeranzenblüthen-Clarequets**, Th. III, S. 136, f.

Claret, 1. ein noch am häufigſten in Niederſachſen übliches Wort, einen gemachten oder gewürzten Wein anzudeuten, dergleichen Kirſchwein, Schlehenwein, u. ſ. f. iſt, in welcher Bedeutung Claratum und Claretum ſchon in dem Lateine der mittlern Zeiten vorkommt. Siehe **Hippokras**.

2. Ein

2. Ein blaßrother, beſonders franzöſiſcher Wein, aus dem Franz Clairet, ein Bleicher.

Claret⸗Traube, Gutedel; ſiehe unter **Weinſtock**.

Clareten⸗Birn, ſiehe Th. V, S. 442.

Clarificatio, Abläuterung; ſiehe **Abſchäumung. Klar⸗machen.**

Clarine, ſiehe **Schelle.**

Clariren, iſt ein Wort, welches bey dem oreſundiſchen Zolle in Dänemark gebräuchlich iſt, und heißt ſo viel als die Schiffe abfertigen, den Zoll und die Fracht bezahlen.

Claroſcuro, ſiehe **Helldunkle.**

Claſſificationsurthel, ſiehe unter **Concurs.**

Clauſel, Clauſul, L. Clauſula, Fr. Clauſe, heißt eine beſondre Verfügung, Vorbehalt oder Bedingung, die z. B. einem Tractate zwiſchen großen Herren, einem obrigkeitlichen Befehle, einem gerichtlichen oder auſſer⸗gerichtlichen Contracte ꝛc. angehängt wird, um ein und andern Hauptumſtand, deſſen in dergleichen Schrif⸗ten gedacht iſt, auf eine einſchränkende, oder auch auf eine erweiternde Art genauer zu beſtimmen. Faſt eine jede Sache und verbindliche Handlung hat ihre eigene **Verclauſulirung**, wie denn auch bereits von unter⸗ſchiedlichen Rechtsgelehrten ganze Tractate von der⸗gleichen Clauſeln und ihren Wirkungen geſchrieben worden ſind.

Clauſoir, ſiehe **Schlußſtein.**

Clauſuren, ſind Beſchläge, Schlöſſer, Hacken, Heftel, Ecken und Buckeln an den Bänden der Bücher, welche bald glatt, bald geblümt, geſchlagen, gegoſſen, getrieben, durchbrochen, geſchnitten, aus Eiſen, blau angelaufen, theils aus ganzem, theils aus geſchlagenem Meſſing, ver⸗ſilbert, vergoldet, von Silber, u. ſ. f. wie man es verlangt, verfertiget werden. Daher der **Clauſur⸗Macher**, eine Art Gürtler, welche Clauſuren zu den Büchern verfertigen.

Weil Luft und feuchte Oerter den Büchern viel Schaden zufügen, indem die Blätter aufquellen, und auf dem Schnitte dicker werden, als hinten auf dem Rücken, auch große und ſchwere Bücher, wenn ſie auf den Bücherbretern nicht dicht und feſt an einander ſtehen, insgemein großen Schaden leiden, indem das Buch ſich nieder ſenket, daß der unterſte Schnitt auf dem Brete aufzuſtehen kommt, der Rücken aus ſeiner Ründung geht, und wieder gerade wird, auch öfters das Buch, zumahl wenn daſſelbe nicht gut geleimt iſt, ſich gar umkehrt, daß der Rücken hohl und der Schnitt rund wird: ſo haben unſere Vorfahren die Bücher mit Riemen und Bändern, ſonderlich mit eiſernen oder meſſingenen Schlöſſern, oder ſo genannten Clauſuren, verſehen. Es iſt dieſe Erfindung zwar ein ſicheres Mittel wieder vorerwähnten Schaden an den Büchern, und iſt noch heutiges Tages im Gebrauch; allein in Bibliotheken werden ſolche nicht wohl mehr geduldet, weil durch das Herausziehen und Wiedereinſetzen den nebenſtehenden Decken Schade zugefüget, und das Leder oder Pergament abgeſtoßen wird, wie denn auch in ſolchen Büchern es ſich nicht gut leſen läßt, weil die Clauſuren in die Höhe ſtehen, und die Wäſche oft daran hangen bleibt. An, kleinen Bänden, die ein Hausvater zu ſeinem Gebrauche hat, auch bey den meiſten Schulbüchern, iſt es faſt nothwendig, ſolche noch beyzubehalten.

Vom Anſchlagen der Clauſuren und Buckeln, ſ. Anweiſung zur Buchbinderkunſt, 1 Th. Lpz. 1762, 8. S. 210—216.

Claveau, Clavelée, Clavin; ſiehe **Pocken** der Schafe.

Schlußſtein.

Clavette, ein Vorſteckeiſen; ſiehe Th. VI, S. 196.

Clavier, ſiehe **Schlüſſelring.**

Clavier, (aus dem Franzöſ. Clavier, und dieß von dem lat. Clavus, ein Nagel). 1. Bey den Tuchmachern und Tuchſcherern, die eiſernen Häkchen an den Tuch-Rahmen, woran die Tücher eingehenket werden, um ſie zu einer gleichen Breite zu ziehen.

2. Ein muſikaliſches Saiten-Inſtrument, welches durch Claves, worin ſich eiſerne oder meſſingene Stifte befinden, geſchlagen wird. Ich werde davon, in ſo fern es ein Werk der Kunſt iſt, in den Supplementen handeln. Siehe auch **Farben-Clavier.**

Clavin, ſiehe Claveau.
Clavus, Hühnerauge; ſiehe Leichdorn.
Clavus ſecalinus, ſiehe Mutterkorn.
Claye, ſiehe Claie.
Clé, Clef; ſiehe Keil. (Schließ=) Schlüſſel.
Clematis, Fr. Clematite; ſiehe Waldrebe.
Clematitis recta ſ. vulgaris, ſiehe Th. II, S. 396, f.
Clepſydra, ſiehe Waſſer=Uhr.
Cleuder, ein im Heſſiſchen, und beſonders in Caſſel übliches Wollgewicht, welches 21 Pfund beträgt.
Clima, ſiehe Klima.
Clincailler, ſiehe Eiſenhändler.
Clincart, ſiehe Klinker.
Clinche, ſiehe Daumendrücker.
Clinopodium, ſiehe Acinos. Maſtixkraut.
Clinquant, ſiehe Lahn. Rauſchgold.
Clipet, ſiehe Klöppel.
Cliquet, ſiehe Schneller. Sperrkegel.
Cliquetis, ſiehe unter Klirren.
Cliquette, ſiehe Klapper.
Cliſſe, ſiehe Käſehorde.
Cliſſon, nennet man eine Art weißer Leinwand, welche ihre Benennung von der Stadt Cliſſon in Bretagne, unweit Nantes, bekommen hat.

Die Cliſſons ſind von zweyerley Breite, nähmlich von $\frac{7}{8}$ oder $\frac{7}{12}$ Ellen, und werden nach dem Stücke von 20 Ellen pariſer Maß verkauft. Dieſe Arten Leinwand, welche insgemein Hemden, und anderes dergleichen leinen Geräth daraus zu machen dient, werden meiſtentheils auf die franzöſiſchen Inſeln in Amerika verſandt; der Reſt davon aber wird in Bretagne und in einigen benachbarten Provinzen verbrauchet.
Clivſamen, ſiehe Aparine.
Cloak, L. Cloaca, Fr. Cloaque, hieß bey den Alten ein gewölbter ſteinerner Canal in der Erde, das Waſſer und die Unreinigkeiten einer Stadt abzuführen.

Es

Es bedeutet auch einen Ort, wo aller Unrath eines heimlichen Gemaches, oder andere Unreinigkeiten des Hauſes zuſammen fließen, oder zuſammen geſchüttet werden; der Grund eines Abtrittes oder Privetes; die zur Abführung des in ſolchen heimlichen Gemächern ſich geſammelten Unflathes und anderer Unreinigkeiten angelegten Schleuſen, davon bey dieſem Worte ein mehreres nachzuſehen iſt. Siehe auch **Abtritt. Miſtgrube.**

Cloche, ſiehe **Glocke.**

Clochette, ſiehe **Glöckchen. Glockenblume.**

Cloiſon, ſiehe **Verſchlag.**

Cloporte, ſiehe **Kellerwurm.**

Cloque, eine gewiſſe Krankheit der Bäume, inſonderheit der Pfirſichbäume; ſiehe unter **Pfirſich.**

Clos, ſiehe **Gehäge.**

Cloſerie, ſiehe **Geſchloſſene Arbeit.**

Clou, ſiehe **Nagel.**

Clou de giroſle, ſiehe Gewürznelke, im Art. **Nelke.**

Clouïère, oder Clouvière, ſiehe **Nagel-Eiſen.**

Cloutier, Nagelſchmid, ſiehe unter **Nagel.**

Clove, iſt ein in London und ganz England gebräuchliches Wollgewicht, welches auch Nail genannt wird, und 7 Pfund beträgt.

Clupea Aloſa, ſiehe **Goldfiſch. Sardelle.**

Clupea Harengus, ſiehe **Häring.**

Clupea Sprattus, ſiehe **Sprott.**

Clypeola, ſiehe **Senf.** (Bauern-)

Clyſtier, ſiehe **Klyſtier.**

Clyſtierkraut, ſiehe **Bingelkraut.**

Cneorum, ſiehe **Seidelbaſt**

Cnicus, ſiehe **Diſtel. Safflor.**

Coagis, ein in der Levante unter den Kauf- und Handelsleuten gebräuchliches Wort, bedeutet einen **Commiſſionär.**

Es gibt Franzoſen, Holländer, Engländer und Italiäner, die ſich in den levantiſchen Handelsplätzen in der Qualität von Coagis oder Commiſſionärs niedergelaſſen haben. Sie treiben jeder in Commiſſion und auf Rechnung der Kauf- und Handelsleute von ihrer Nation Handlung. Siehe **Commiſſionär.**

Coagulation, ſiehe **Gerinnen.**

Coaſe, ſiehe unter **Stink-Thier.**

Coati-Thier. Dieſen Nahmen führen verſchiedene amerikaniſche Thiere, die von den Reiſebeſchreibern als eine Art Füchſe betrachtet, vom Ritter Linnäus aber theils dem Bärengeſchlechte, theils dem Geſchlechte der Viverra beygezählet werden.

Es kommen beſonders von dem Coati-mondi, (von welchem Linnäus, im IX B. der überſ. Schwed. Abhandl. S. 300, fgg. eine leſenswürdige Beſchreibung, nebſt Abbildung, mitgetheilt hat, die Häute in großer Menge aus Amerika nach Schweden, wo die meiſten Bauermützen damit gefüttert zu ſeyn pflegen. Auſſerdem macht man aus den Schwänzen, welche röthlich mit ſchwarzen Ringen ſind, Bedeckungen um den Hals, wenn man im Winter reiſet.

Coatli, der Griesholzbaum; ſiehe unter **Griesholz.**

Cobalt, ſiehe **Kobalt.**

Cobido, Cobidos, Covado, ein portugieſiſches, und bey den amſterdamer Juden ſehr gebräuchliches Wort, bedeutet ſo viel als das franzöſiſche Wort Coudée, d. i. Ellenbogen, oder Elle. Man bedienet ſich deſſelben inſonderheit, wenn man die Größe der Zitze oder der Stücke von baumwollenen Zeugen anzeigen will, die aus Indien kommen, und welche die Franzoſen Indiennes, die Schweitzer aber perſianiſche nennen.

Dieſes Wort **Cobido** iſt auch in Oſt-Indien ſehr im Gebrauche. Die Portugieſen haben es daſelbſt am erſten eingeführt, und ſelbiges aus dem ſpaniſchen Cobdo gezogen. Es iſt aber dieſes Wort aus den verſchiedenen indianiſchen Nationen ſehr verderbt worden. Einige ſagen **Cobit**, Andere **Cobre**; wiederum Andere

Cabido,

Cabido, oder Cavido; noch Andere Cabdi, u. ſ. w. Und eben dieſes hat auch den Hrn. Savary verleitet, in ſeinem Dict. univ. de commerce ſo viele beſondere Artikel unter einer jeglichen der hier erwähnten Benennungen zu machen, ohne zu merken, daß ſelbige alle zuſammen nur einerley Maß anzeigen, wovon die Indianer und Chineſer reden.

Die indianiſche Compagnie in Holland bedienet ſich auch des Wortes **Cobido** bey dem Verkaufe der indianiſchen Zeuge, wie aus Ricard's Tractat von der amſterdamer Handlung zu erſehen iſt. Drey indianiſche Cobidos thun 2 amſterdamer Ellen; und ein liſſaboniſcher Cobido iſt der amſterdamer Elle gleich. Unterdeſſen iſt dieſes Maß gleichwohl an vielen indianiſchen Oertern, in Anſehung ſeiner Größe etwas unterſchieden. Man gebrauchet es auch, die ſeidenen Zeuge zu meſſen.

Cobitis, ſiehe **Peißker.**

Cobra de capelos, ſiehe **Schlangen-Stein.**

Cobre, ſiehe **Cobido.**

Coca, oder **Coc**, iſt ein amerikaniſches Gewächs, welches in dem Königreiche Peru häufig zu finden, und auch daſelbſt am meiſten im Gebrauche iſt. Der beſte Coca kommt aus Cucuman bey Paraguay, wie Hr. v. Jüſſieu bezeuget. Der Strauch oder die Staude wird nur 3 bis 4 Schuh hoch. Sein Laub iſt weich, blaßgrün, etwas ebener, und nicht ſo aderig, als das an den Birnbäumen, ſonſt aber dieſem ſehr gleich; wiewohl es Andere mit dem Myrtenlaube vergleichen, ob es zwar etwas größer, als dieſes letztere, iſt. Seine Frucht ſind Trauben, woran die Beeren anfangs roth, hernach aber, wenn ſie völlig reif ſind, ganz ſchwarz werden; und zu ſolcher Zeit werden ſie, nebſt dem Laube davon, aufgeſammlet, gedörret und ſorgfältig bewahret.

Die West-Indianer bedienen ſich dieſes Laubes, wie die Oſt-Indianer des Betels, oder wie die Europäer

päer des Tobaks, und bereiten es alſo: Sie vermiſchen es mit gebrannten Auſterſchalen, calcinirten Knochen, oder wohl gar nur mit Kalk, und machen Pillen oder Zeltlein daraus, die ſie eine gute Zeit im Munde behalten und käuen. Sein Geſchmack iſt ſcharf, beißend, davon einem, der es nicht gewohnt iſt, die Haut von der Zunge abgeht. Es gibt einen widerwärtigen Schaum, und macht die Indianer, welche es beſtändig käuen, unerträglich ſtinkend. Der Sage nach iſt es etwas nahrhaftes, und ſoll man ſich etliche Tage dabey ohne Eſſen erhalten können, daher der Strauch auch von Einigen der **Hunger und Durſt-Baum**, Fr. Arbre de la faim et de la ſoif, genannt worden iſt. Inſonderheit pflegen die Bergleute, (welche in den Erzgruben nicht Zeit zu eſſen haben, ſondern befürchten müſſen, daß ihnen das unterirdiſche Waſſer auf den Hals komme,) Cocablätter in den Mund zu nehmen, die ſie käuen, und unter der Arbeit den Saft daraus ſaugen.

Der Caco ſoll auch die Zähne befeſtigen, und das Zahnweh vertreiben. Andere rühmen ihn zu den Wunden; ja, man will wiſſen, daß die Indianer auch Zaubereyen damit treiben, daher er er von den Spaniern in dem nördlichen Theile von Peru, bey Strafe der Inquiſition verbothen, und im ſüdlichen Theile nur denen, die in Bergwerken arbeiten, erlaubt iſt.

Der Frucht davon, oder der gedörrten Beeren, bedienet man ſich in Peru eben ſo, wie in Mexiko des Cacao, ſtatt der Scheidemünze. Inſonderheit treiben die Indianer, die in den Gebirgen wohnen, mit dieſer Art von Münzen ihr größtes Gewerbe, indem ſie ſolche zum Einkauf, oder zur Eintauſchung der Kleidung, des Viehes, und anderer dergleichen Waaren, brauchen.

Cocarde, ſiehe **Hut-Schleife**.

Coccothrauſtes, ſiehe **Grün-Fink**, und **Kirſch-Fink**.

Coccinella, Coccionella; ſiehe **Cochenille.**
Coccus, der Scharlachbeerſtrauch; ſiehe unter **Kermes.**
Coccus Adonidum, ſiehe unter **Blatt⸗Laus.**
Coche, ſiehe **Kerbe. Kutſche. (Land⸗) Schlagholz** bey den Hutmachern.

Cochenille, (ſprich **Koſchenille**) vulgo **Conchenille, Concinille, Conzenille, Gutzenellen, Kutzenellen,** L. Coccinilia, Coccinilla, Coccionella, Ital. Coccinella, Fr. Cochenille, und von den Türken Cormeti genannt, iſt eine köſtliche rothe Purpurfarbe. Sie iſt (ſo wie man ſie aus Mexiko, aus dem einzigen Lande, woher man ſie zu uns bringt, bekommt,) wie kleine Körnlein geſtaltet, aber von ziemlich unordentlicher Figur, jedoch gemeiniglich auf einer Seite etwas erhaben, worauf man gleichwohl gewiſſe Krümmungen wahrnimmt, und auf der andern wie ausgehöhlt; innerlich purpurfarbig, und äuſſerlich bald ſchwärzlichroth, bald aſchgrau, mit etwas Roth vermiſcht. Ihr Umfang kommt einer runden Figur bey, nur daß ſie öfters einige Vertiefungen hat, die auf unterſchiedlichen Körnern mehr oder weniger gezeichnet ſind. Kurz, man findet an dieſen Körnern alle Arten von Unförmlichkeiten, welche ein Körper, der erſtlich weich geweſen iſt, nachher, wenn er austrocknet, annehmen kann.

Daß dieſe Körner nicht ein amerikaniſches Gewächs, oder Samenkorn von einer Pflanze, ob es gleich im Spaniſchen Grana genannt wird, ſondern vielmehr ein Inſect und Wurm ſeyn, iſt nunmehr auſſer Zweifel. Da man dieſe Körner in Mexiko von Pflanzen ſammlet, ſo hat man ſie in Europa lange Zeit für Pflanzentheile gehalten. Ein Holländer, Melchior Ruuſcher, behauptete im Jahre 1725 gegen einen ſeiner Freunde, daß die Cochenille aus dem Thierreiche, und ein Wurm wäre; dieſer aber wollte ſich ſeine alte Meinung, daß ſie zum Pflanzenreiche gehöre, nicht benehmen laſſen. Beyde ſchlugen daher eine große

Wette an, erwählten eigene Schiedsrichter, und lieſſen, mit Bewilligung des ſpaniſchen Statthalters in Mexiko, acht mehrentheils anſehnliche Perſonen eidlich verhören, was ſie von der Wartung und Fortpflanzung der Cochenille wüßten, und dieſe Ausſage wurde vor dem Gerichte der Hauptſtadt des Bisthumes Oaxaca in Neu-Spanien, Antiquera, wo die Cochenille am häufigſten geſammlet wird, niedergeſchrieben.

Ruuſcher beſchrieb im J. 1729 alles, was dabey vorgenommen wird, in einer zu Amſterdam, in holländiſcher Sprache gedruckten Schrift, welche man in hochdeutſcher Sprache, im I B. der Phyſikaliſchen Beluſtigungen leſen kann.

Es iſt daher ungezweifelt, daß die Cochenille kleine Inſecten ſind, welche leben, gehen, aufwärts kriechen, von Nopalen, d. i. einer Art indianiſcher Feigenbäume, welche die Kräuterkenner Opuntia nennen, ihre Nahrung ſuchen, und Junge zeugen, welche ſo groß ſind, als die jungen Mieten, Augen, Maul, Saugerüſſel und Füße haben, ihres gleichen zeugen, und, wenn ſie ausgewachſen, an Geſtalt und Größe mit bloßen Augen den Wanzen einiger Maßen ähnlich ſind, nur daß ſie weniger beweglich, und ihre Füße, die ſo fein wie ein Haar ſind, allezeit unter den Leib eingezogen halten.

Dieſe Scharlachwürmer werden unter die Inſecten mit halben Flügeldecken, und zu der Art der Schildläuſe, dergleichen man auf den Blättern der Pomeranzen- und Citronen-Bäume häufig antrifft, gezählet, deren Betrachtung durch das Vergrößerungsglas ein ſehr ſonderbares Schauſpiel darſtellet. Sie finden ſich des Sommers auf verſchiedenen Pflanzen ein; doch geben nicht alle, die der Geſtalt nach überein kommen, die Cochenille. Da ſie, wenn ſie ihr völliges Wachsthum erreicht haben, auf den Pflanzen feſt und unbeweglich bleiben, ſo würde man ſie kaum für lebende Thiere halten. Man hat auch nicht begreifen können, wie ſich dieſe Thierchen vermehren und ihr Geſchlecht fortpflanzen, bis Hr. v. Reaumür die Art ihrer Befruchtung entdeckte.

Die dornige Pflanze, auf welcher dieſe Thierchen in Amerika leben, nennen die Engländer einen Stachel-

chelbirnbaum, und die Franzoſen Raquette; der Apfel aber, welcher darauf wächſt, hat viel Aehnlichkeit mit der Feige. Die Blätter, auf welchen ſich dieſe Würmer nähren, ſind ſehr dick, ſtachelig, und haben einen rothen Saft, welchen ſie ſaugen. Wenn dieſe Thierchen die freye Luft vertragen können, (nähmlich nach der Regenzeit, die in Mexiko unſern Winter ausmacht) ſetzt man diejenigen, welche bisher in den Häuſern aufbehalten worden ſind, und die bald Junge hecken können, in einige Paſtels; in jedes 12 bis 14 Stück. Dieſe Paſtels ſind kleine Neſter, ungefähr wie Vogel-Neſter, welche die Indianer aus feinem und weichen Heu oder Stroh, oder aus Baummos, oder aus dem zarteſten faſerigen Gewebe, welches die Cocosnüſſe umgibt, machen. Dieſe Paſtels werden hernach mit ihren Thierchen auf Nopalpflanzen gethan, welche man deswegen ſäet und ſorgfältig wartet. In 2, 3 bis 4 Tagen, legen dieſe Cochenillenwürmer in ihren Neſterchen unzählig viele Eyer. Bald darauf ſterben die Mütter. Unterdeſſen kriechen die Jungen aus den Neſtern auf die Nopalen, hängen ſich daran an, und ſaugen den Saft davon; dieſer allein iſt ihre Nahrung, die Pflanze freſſen ſie nicht. Dieſe Thierchen ſuchen allezeit die grünſten und ſaftigſten Theile der Pflanze, wo ſie ihre meiſte und beſte Nahrung finden; auch ſuchen ſie die am meiſten bedeckten Oerter, vor dem böſen Wetter ſicher zu ſeyn. Wenn dieſe Thierchen groß und dick werden, muß man ſorgfältig Achtung geben, daß ihnen kein Ungeziefer Schaden thue, oder ſie tödte. Man muß ſie rein halten, und gewiſſe Fäden von ihnen abmachen, welche wie Spinnengewebe über den Nopal gezogen ſind; auch muß man ſie ſehr ſorgfältig vor großer Kälte und Hitze, und vor ſchädlichem Regen und Wind verwahren, weil die feinen Cochenillen-Würmer, da ſie ſehr glatt ſind, leicht davon ſterben würden.

Was die Einſammlung und Einerndung der Cochenille betrifft: ſo ſammlet man die Mütter, welche, wenn ſie Junge geheckt haben, in den Neſtern ſterben, zuerſt ein. Ungefähr 3 bis 4 Monathe hernach, nachdem es die Witterung zuläßt, wenn die erſten Jungen groß und dick genug geworden, und im Stande ſind, wieder Junge zu hecken, und wenn ſie auch ſchon einige geheckt haben, nehmen die Mexikaner dieſelben von den Nopalen ſehr vorſichtig mit einem Steckchen, an welches Haare, wie an einen Pinſel angemacht ſind, hinweg. Wenn ſie ſolcher Geſtalt geſammlet, und hernach mit heißem Waſſer, oder mit Feuer getödtet worden ſind, wird dieſes die zweyte, oder die erſte Ernde der in freyer Luft aufgezogenen Jungen genannt. Abermahl 3 bis 4 Monathe darauf, wird die zweyte Brut der Jungen, welche auf dem Nopal gehecket worden, und welche, nachdem ſie auf demſelben groß und dick geworden, auch wieder einige Junge gehecket haben, wie die vorigen, geſammlet und eingeerndet; nur mit dem Unterſchiede, daß man alsdann oft von der Pflanze viel Junge mit ihren Müttern wegnimmt. Dieſe letzte Sammlung, welche die Spanier Granilla nennen, weil ſo viel Junge darunter ſind, wird für die ſchlechteſte gehalten. Eine gute Anzahl dieſer Jungen läßt man auf den Nopalen, trägt ſie aber, wenn bald darauf die Regenzeit einfällt, mit dem Blatte, worauf ſie ſitzen, nach Hauſe, wo ſie bis zur künftigen Fortpflanzung ſorgfältig aufbehalten werden.

Das Tödten der Cochenillenwürmer geſchieht auf zweyerley Art; nähmlich: in einem Korbe, den man in ſiedend Waſſer tauchet, oder in Temaſcalen, welches kleine dazu gemachte Oefen ſind, daß ſie durch die Hitze darin ſterben ſollen. Einige verfahren hierin auch auf eine dritte Art. Sie tödten ſie, indem ſie dieſelben auf Comalen, welches ganz flache Pfannen ſind, röſten, unter welchen ſie Feuer machen, und deren ſich die indianiſchen Weiber bedienen, ihr Maizbrod darauf zu backen.

Dieſe

Dieſe drey unterſchiedene Arten, die Cochenillenwürmer zu tödten, geben der Cochenille auch dreyerley unterſchiedene Farben. Durch die erſte Art mit dem heißen Waſſer, werden ſie braunröthlich, und ſie verlieren davon die äuſſerliche Weiße, mit welcher die lebendige Cochenille gleichſam bedeckt war. Durch die andere Art, da ſie in den Temaſcalen getödtet werden, werden ſie aſchfarbig und geſprenkelt, oder wie Jaſpiß, ſowohl wegen der natürlichen Weiße, welche ſie umgab, als auch wegen der natürlichen durchſcheinenden Blutfarbe der Cochenille ſelbſt. Durch die dritte Art, da man ſie auf Comalen röſtet, werden ſie ſchwarz, als wenn ſie verbrannt wären.

Von dem vielen Hanthieren und Trocknen verändern dieſe Thierchen, auſſer der Farbe, auch ihre Geſtalt, und verlieren die Füße, ehe ſie zu uns gebracht werden; welcher Umſtand mit dazu beygetragen hat, daß man ſie in ſo langer Zeit nicht für Thiere gehalten hat; jedoch läßt ſich bisweilen, vermittelſt eines Vergrößerungsglaſes, an ihnen noch ein Fuß wahrnehmen.

Hierbey iſt noch anzumerken, daß 4 Pfund Mütter, welche, nachdem ſie Junge geheckt haben, von ſich ſelbſt geſtorben und dadurch mager geworden ſind, wenn ſie abgetrocknet worden, nur 1 Pfund geben, oder aus einem Pfunde 4 Unzen werden; daß aber 3 Pfund derſelben, welche lebendig behutſam von den Nopalen abgenommen worden, wenn ſie getödtet und abgetrocknet ſind, auch ein Pfund geben.

Man ſammlet in Mexiko auch von den wilden Nopalen in den Wäldern die Cochenille, und tödtet die Würmer in heißem Waſſer; dieſe aber ſind nicht ſo fein, und haben einen widrigen Geruch. Dieſe wird daher **wilde** oder **Feldcochenille**, Fr. Cochenille ſylveſtre, ſo wie jene, welche gehörig gepfleget und gewartet wird, die **Hauscochenille** genannt.

Allgemeine Reiſebeſchreib. B. IX, S. 247, f. XIII, 673, f. XVII, 725.

Die-

Dieſes Inſect iſt ein wichtiger Handlungszweig für die Spanier, welche bekannter Maßen Mexiko beſitzen. Man hat ſehr wahrſcheinlich berechnet, daß er manches Jahr einige Millionen Reichsthaler eintrage. Herr v. Neufville hat angemerkt, daß die Cochenille, man möge ſie eine ſo lange Zeit aufheben, als man will, nicht verderbe, und, ſie möge auch noch ſo alt ſeyn, dennoch allezeit ſo gut von Farbe ſey, als die allerfriſcheſte.

Die beſte Cochenille, welche man zum Färben gebrauchen will, muß nicht gar zu leicht, rein, trocken, in den Einſchnitten oder Falten gleichſam ſchleimig, oder wie mit feinem Puder beſtreuet ſeyn, glänzend und dunkel braunroth ausſehen, den Speichel, wenn man ſie käuet, ebenfalls braunroth färben, überdies ſchleimig, ein wenig bitterlich und zuſammenziehend ſchmecken, und einen kaum merklichen etwas dumpfigen Geruch haben.

Man muß, nach Hrn. Savary, unter der Cochenille, folgenden Unterſchied machen. Die Cochenille Meſtèque, (von Meſtèque, in der mexikaniſchen Provinz Honduras, alſo genannt, wo die beſten Nopalplantagen ſind,) iſt die koſtbarſte, und wird zu den ſchönſten Färbereyen gebraucht. Nächſt dieſer folgt die Cochenille Campetiane oder Tesquale, und noch eine andere wilde, die man die gemeine wilde nennet, und welche von der indianiſchen weit unterſchieden iſt. Die Campetiane iſt nichts anders, als das Ueberbleibſel von der ausgeſiebten Meſtèque, oder auch die Meſtèque ſelber, welche bereits zum Färben gebraucht worden iſt. Die Tesquale, oder auch Tetrechalle genannt, iſt die Erde, welche ſich mit der Campetiane vermiſcht befindet. Da aber letztere Arten lange nicht von der Güte, und auch nicht ſo theuer, als die wahre Cochenille, ſind: ſo werden ſie nur zum Färben ſchlechter Zeuge gebraucht. Man findet auch zuweilen zu Cadiz in Spanien geborgene Cochenille, (Cochenille avariée) d. i. feine Cochenille, die vom Meer-Waſſer, bey Gelegenheit eines Schiffbruches benetzt worden iſt. Dergleichen Zufälle vermindern den Preis ſtark; denn das Meerſalz greift die Farbe der Cochenille an, daß man ſolche zu nichts, als zum Purpur, brauchen kann, und auch dieſer wird eben nicht der ſchönſte.

Es kommt zu Cadiz die Cochenille gemeiniglich auf den Gallionen an, welche die Schätze aus Mexiko und

Peru

Peru dahin bringen, und wird von hier aus nach Holland, England und Marſeille verführet, von wannen ſie die franzöſiſchen und anderer länder Spccereyhändler und Droguiſten erhalten.

Nach den von Hrn. Pörner über die Miſchung und Beſtandtheile der Cochenille angeſtellten, und im II Th. ſeiner chymiſchen Verſuche und Bemerk. zum Nutzen der Färbekunſt, S. 247—271, beſchriebenen Verſuchen, beſteht die Cochenille aus einer gallertartigen, öhlig harzigen und saliniſch-erdigen Subſtanz, welche, mit einander genau vereinigt, eine ſolche Miſchung ausmachen, die ſich ſowohl mit wäſſerigen, als auch ſaliniſchen und brennbaren Auflöſungsmitteln vereinigt, und denſelben ihre Kräfte mittheilt. Ob nun wohl durch die Deſtillation eine beträchtliche Menge öhliger Theile aus der Cochenille erhalten werden kann: ſo ſind dieſelben dem ohngeachtet nicht frey, ſondern zum Theil mit einigen ſauern und feinen erdigen Theilen verbunden, und machen alsdann eine Art von harziger Subſtanz aus; zum Theil aber ſind dieſelben in geringer Menge mit etwas mehrern erdigen und ſauern Theilen vereinigt, und verurſachen die Miſchung einer ſehr feinen und gelinde zuſammenziehenden Subſtanz. Ferner ſind dieſelben noch auf eine andere Art mit ſauern und erdigen Theilen vermiſcht, und machen eine ſeifenartige Subſtanz aus. Die Vereinigung aller dieſer Subſtanzen aber macht, daß die Miſchung der Cochenille, überhaupt betrachtet, die Natur und Beſchaffenheit einer beſondern gallertartigen Subſtanz erhält, welche aber als eine mit zuſammenziehenden ſaliniſchen und öhligharzigen Theilen verbunden, eine beſondere Art einer Gallerte ausmacht, die zwar von dem Waſſer keine Veränderung leidet, aber durch die übrigen Auflöſungsmittel mehr und weniger verändert wird, ſo, daß ſie alsdann die Natur und Beſchaffenheit einer Gallerte verliert, und bald als eine ſaliniſche zuſammenziehende, bald aber und vornehmlich als eine öhligharzige

Sub-

Subſtanz, welche mit ſaliniſchen Theilen verbunden, und durch dieſelben wirkſam geworden iſt, ihre Wirkungen äuſſert. Von andern rothfärbenden Körpern, als: dem Braſilienholze, dem Sandelholze und der Färberröthe, unterſcheidet ſich die Cochenille, auſſer ihren Beſtand-Theilen, auch darin, daß ſie eine weit häufigere und feinere färbende Subſtanz enthält, und dieſelbe durch die ganze Miſchung vertheilt und mit den Behältniſſen genau vereinigt iſt; daher es denn geſchieht, daß eine kleine Menge Cochenille eine ſehr ſtarke färbende Kraft hat. Boyle hat angemerkt, daß ein Gran 25000 Theile gefärbet hat; und Neumann färbte mit einem Gran Cochenill-Extract 4 Pfund Waſſer. Da aber die färbende Subſtanz der Cochenille vorzüglich mit feinen öhligen Theilen genau verbunden iſt, und dieſe mit ſehr feinen ſaliniſch-erdigen Theilen eine genaue Vereinigung eingegangen haben: ſo erhellet auch aus dieſer Miſchung, daß das färbende Weſen nicht ſo leicht entbunden und verflüchtiget werden kann, und alſo durch dieſelbe Farben zu erwarten ſind, welche, wenn die färbenden Theile der Cochenille gehörig aufgeſchloſſen und wirkſam gemacht worden ſind, als beſonders gute und dauerhafte Farben ſich verhalten müſſen. Siehe **Roth**.

Verſuche mit Cochenille, in wiefern durch ſelbige Tuch oder Wolle Farbe erhalten kann: ſ. in Pörners Verſuchen 2c. a. ang. O. S. 273—315.

Verſuche mit Cochenille, inwiefern durch ſelbige Kannefaß oder Baumwolle Farben erhalten: ſ. eb. daſ. S. 315—331.

Von den Seidenfärbern wird die Cochenille zum Blaufärben (ſ. Th. V, S. 632), zum Carmeſinfärben (ſ. unter **Roth**), zu Violett (ſ. Th. V, S. 601), und zur Purpur- und Nelkenfarbe (ſ. unter **Roth**), gebraucht.

Meiner Gewohnheit nach, ſollte ich hier ein **litterariſches Verzeichniß der vornehmſten Schriften von der Cochenille** beyfügen; ich verweiſe aber auf dasjenige, ſo ich bereits im IV B. des Neuen Hamb. Magaz. S. 481—489, habe einrücken laſſen.

Ob man gleich die Nopalen, auf welchen in Mexiko die Cochenille geſammlet wird, wie die Verſuche der Engländer und Franzoſen gezeigt haben ſollen, in Europa nicht fortbringen kann: ſo hat man doch bey uns verſchiedene andere Pflanzen, an welchen dieſe oder doch eine ähnliche Art der Coccuskörner gefunden wird, und es käme nur auf fleißige Verſuche an, ob wir nicht mit der Zeit durch unſere **einheimiſche Cochenille** ſo weit gelangen ſollten, daß wir die ausländiſche entbehren könnten. Man findet dieſes Inſect in der Geſtalt purpurrother, auch violetröthlicher Körner oder Bläschen, in der Größe des Hanfſamens, auch kleinere, an den Stängeln und Wurzeln verſchiedener Kräuter, inſonderheit desjenigen, welches man, eben dieſer rothen Körner wegen, und weil dieſelben ſich um Johannis vornehmlich zeigen, im Deutſchen Johannisblut nennet, ingleichem an dem kleinen Wegebreit, an dem Fünffinger-Kraut, am Erdbeerkraut, am Gänſerich, am Habicht-Kraut, Mehlſtrauch, an der Tormentill oder Blutwurz, an den Wurzeln der Pimpinelle, auch an den Mausöhrchen, wie ich bey Gelegenheit eines jeden Artikels darauf aufmerkſam machen werde.

Cochenillen, Fr. Cocheniller, heißt bey den Färbern die Zeuge in eine von Cochenille gemachte Farbe legen.

Cochenillenbad, Cochenillendecoct, Fr. Cochenillage, heißt eine mit Cochenille abgekochte Färberküpe, worin die Tücher, Wolle und andere Zeuge auf Carmeſin- oder Scharlachroth gefärbet werden. Siehe **Roth**.

Cocher, ſiehe **Kutſcher. Treten.**

Cochevis. eine Hauben- oder gehaubte Lerche; ſiehe unter **Lerche.**

Cochlea, ſiehe **Schraube.**

Cochlea Archimedis, ſiehe **Waſſer-Schraube.**

Cochlear, ſiehe **Löffel.**

Cochlearia, ſiehe **Löffelkraut.**

Cochlidium, ſiehe Wendeltreppe, im Art. **Treppe.**

Cochon, ſiehe **Schwein.**

Cochonnée, Cochonner; ſiehe **Ferkeln.**

Cockatoo, ſiehe **Cacadu.**

Coco, ſiehe **Cocosnuß.**

Cocoju, Cucuju, *Cocopus*, Cucupi, } ſiehe unter **Acudia.**

Cocon, das Bälglein oder Gehäuſe, worein ſich die Seiden-Raupen einſpinnen, und worin ſie ihren Balg ablegen und Puppen werden, von welchem Gehäuſe hernach die Seide abgehaſpelt wird. Siehe **Seidenwurm.**

Cocos, eine Art von einem Maße, deſſen man ſich abſonderlich im Königreiche Siam, in Aſien, zu flüſſigen Sachen ſowohl als zu Kornfrüchten bedienet; und iſt eigentlich nichts anders, als die Frucht oder Nuß vom Cocosbaum, welche man recht trocken werden laſſen, und die man von ihrem Marke ausgeleeret hat. Gleichwie aber dieſe Früchte nicht von einerley Inhalt, ſondern einige geräumiger, andere aber enger ſind: ſo mißt man den Inhalt derſelben, oder ſo viel ſie in ſich faſſen können, mit Cauris, oder den kleinen maldiviſchen Muſcheln, aus, die in vielen indianiſchen Staten zur Scheidemünze dienen (ſ. Th. VII, S. 736, fgg.). Es gibt Cocos, die wohl auf 1000 Cauris, und andere, die nur 500, und noch wohl weniger, in ſich faſſen können, welches eine Verringerung oder Vermehrung des Maßes verurſachet.

Cocosbaum, ſiehe den folgenden Artikel.

Cocosnuß, Indianiſche Nuß, L. Cocos, Nux Indica, Fr. Coco, Noix de Coco, Noix d'Inde, iſt die Frucht des in Oſt-Indien wachſenden **Cocosbaumes**, oder **Cocosnußbaumes**, Cocos nucifera *Linn.* Palma Indica coccifera angulosa *C. B.* Fr. Cocotier, oder Coquo. Dieſer Baum, welcher auf den oſtindianiſchen Inſeln **Klapperbaum** genennet wird, gleicht den Palmen, wächſt an 60 bis 80 Schuh in die Höhe, und gleicht an Größe der Ceder, wird aber ſelten dicker, als ein

Mann,

Mann, daher auch von den Winden leicht umgeworfen werden kann. Sein Stamm, welcher gerade ausgeht und keine Aeſte hat, beſteht aus einem ſehr zarten und lockern Holze, welches viele Knoten hat, und gleichſam in Gelenke unterſchieden iſt. Weil er keine Aeſte hat, ſo machen die Indianer um denſelben kleine Leitern von Binſen, oder andern dergleichen Dingen, damit ſie deſto leichter hinauf ſteigen können. Sein Gipfel iſt der einzige Theil, welcher beſtändig mit Blättern beſetzt iſt, die $1\frac{1}{2}$ Schuh breit, und über 10 Schuh lang, hart, dick und gleich ſind, und deren jegliches die Geſtalt einer Feder hat. Der Stängel, welcher gleichſam einen blätterigen Bart trägt, iſt zu 12 bis 16 Schuh lang; der Büſchel aber, welcher die oberſte Spitze des Baumes, wie ein Federbuſch bedeckt, beſteht zum öftern aus 15 bis 25 Blättern.

Aus den zarteſten Faſern der Blätter werden ſchöne Matten verfertiget, und durch ganz Indien verführet. Die groben Rippen gebraucht man zu Kehrbeſen. Der mitten durchgehende Blattſtiel, dient ſtatt des Brennholzes. Ueberdem werden die Häuſer mit dieſen Blättern gedeckt, wie man mit vielen andern Blättern von dem Geſchlechte der Palmen-artigen Bäume thut. Man füget ſie, wenn man die Dächer daraus machet, überaus geſchickt zuſammen, ſo, daß ſolche Dächer den größten Winden wiederſtehen, und die Regen, welche daſelbſt zur Zeit, wenn die Winde ihren Strich vom Abend her halten, ſehr häufig ſind, niemahls hindurch dringen können. Die Blätter dienen nicht nur zum Obdach bey den Wohnungen auf dem Lande, ſondern auch auf den Schiffen; auch pflegen ſowohl Manns- als Weibsperſonen dergleichen, als große Trichter, um dadurch die unbeſchreibliche Hitze der Sonnenſtrahlen von ſich abzuwenden, auf dem Haupte zu tragen. Ferner werden ſpaniſche Regenmäntel davon geflochten, um ſich deren gegen Hitze und Regen zu bedienen. Die malabariſchen jungen

Frauen drehen dieſe Blätter, an ihren Ecken etwas verſchnitten, zum Zierrath in die Ohren. Die Spitzen von den Blättern werden ſtatt des Papieres und Pergamentes gebraucht, und es wird darauf mit Bambu-Nägeln, oder eiſernen Griffeln, geſchrieben. Endlich wird auch eine Menge von Hausrath und andern Dingen zu verſchiedenen Bedürfniſſen, wozu in Europa die Weide gebraucht wird, davon gemacht.

Die Blüthen des Cacosbaumes, welche den Kaſtanienblüthen gleichen, zeigen ſich erſt im fünften Jahre, und bald darauf die Früchte.

Oben am Wipfel, mitten unter den Blättern, ſteht ein Herz oder eine dicke Knoſpe, ſo an Geſtalt und Geſchmack viel ähnliches mit dem Blumenkohle hat. Es iſt ein zwiebelhaftes, ganz weißes Mark, welches ſich, wie Zwiebeln oder Knoblauch, leicht von einander abſondern läſſet. Es iſt ſehr ſaftig, ſüßen Geſchmackes, und angenehmer, als die beſten Nüſſe. Es wird entweder roh für ſich, oder wie Sellerie-Salat, mit Oehl, Eſſig und Pfeffer zubereitet, genoſſen. Man kocht es auch mit Hühnern und Rindfleiſch, welches noch beſſer als Blumenkohl ſchmeckt. Es wird aber dieſes Herz ſelten gegeſſen, weil der Baum, wenn man es ihm wegnimmt, abſteht. Zwiſchen dem Herzen und den Blättern ſchlagen noch einige andere Knoſpen, Augen oder Fruchtſproſſen, aus, woraus ein gewiſſer Saft gezogen wird, welchen die Malayen Cauac, oder wie Andere wollen, Totti, und die Malabaren Suri nennen. Wenn man den Saft daraus ziehen will, umbindet man die Spitze oder das Ende von einer ſolchen Knoſpe mit Bindfaden, ſchneidet dieſes Ende, welches 3 oder 4 Finger breit über das Band hervor geht, die Quere durch, und hängt einen Topf oder Krug, oder eine Kürbißflaſche, oder auch ein Bambusrohr daran, da denn der Saft (woraus hernach, wenn man die Knoſpe ganz gelaſſen hätte, eine Frucht gewachſen wäre) in ein ſolches Gefäß herab tröpfelt,

felt, und zwar ſo lange, als ſonſt die Frucht zum Reiſen Zeit haben müßte, hernach aber vertrocknet er wieder. So lange der Saft oder das Waſſer tröpfelt, muß man es alle Abend und Morgen aus dem an der Knoſpe hangenden Gefäße ausgießen, indem man deſſen den Tag über ungefähr 2 Töpfe voll, und nach der Größe und Stärke des Baumes auch wohl mehr oder weniger, bekommt. Dieſer Saft wird in den meiſten oſtindiſchen Städten mit großem Gewinne verkaufet; noch größer aber iſt er für diejenigen, welche, wie ich ſogleich zeigen werde, Arak daraus deſtillieren. Derjenige Suri, welcher aus jungen Bäumen kommt, iſt nicht ſo ſtark und ſpirituös, als der von erwachſenen und vollſtändigen Bäumen geſammlete; dahingegen letzterer auch nicht in ſolchem Ueberfluſſe, wie von jungen, zu bekommen iſt. Er iſt anfänglich, da er ausgezogen wird, und ehe er zu gähren anfängt, ſo ſüß und angenehm wie Weinmoſt, wie er denn auch, gleich dem Weine, trunken machen kann; er muß aber ſofort friſch getrunken werden, weil in 24 Stunden ſeine Süßigkeit ſich in eine Eſſigſäure verwandelt. Aus dieſem Suri-Safte, ehe er noch die Säure bekommt, machen die Europäer ihr warmes Maſſac-Getränk. Man nimmt nähmlich einen Theil dieſes friſchen Suri, und den vierten Theil Arak (oder dieſes deſtillirten in Branntwein verwandelten Suri) mit etwas Zucker vermengt, und kocht etwas Kamelheu (Schoenanthum) mit darunter, welches ihm einen angenehmen Geſchmack ertheilt. Nachdem der Zucker wohl abgeſchäumet, und ½ Dutzend friſche Eyerdotter, nebſt etwas friſcher Butter darunter geſchlagen, und mit geſtoßenem Zucker, Muskatenblüthe und Cardamomen abgewürzt worden, wird es, ſo warm als Thee oder Kaffee, getrunken.

Wenn aber der Suri in eine Säure übergegangen iſt, wird folgender Maßen Eſſig daraus bereitet. Man ſetzt das Geſchirr, worin der Saft aufgefangen worden iſt, 12 bis 15 Tage in Kalk, da denn, währender Gährung,

vieler Schaum ausgeſtoßen wird, eine aſchfarbige Materie aber zu Boden fällt, und der Suriſaft in einen Eſſig verwandelt wird, welcher öfters ſtärker, als Wein-Eſſig, iſt, und die Perlenmutterſchalen, gleich dem Scheidewaſſer, angreift. Man bedient ſich deſſen in Indien zu Salaten und andern Speiſen; auch werden darin die Achiar, Mangas, und andere Früchte mehr, eingemacht.

Aus dem Suriſafte wird ferner auch ein Zucker, Jagra genannt, bereitet. Man wirft nähmlich etwas Kalk hinein, und kocht ihn ſo lange, bis er ſich verdicket, wobey er beſtändig mit einem Löffel umgerührt wird. Man bekommt ſolcher Geſtalt einen röthlichen Zucker, welcher aber, wenn zu wenig Kalk darunter gemiſchet wird, nicht zu erhalten iſt. Hat er hingegen aber auch zu viel Kalk, ſo iſt eben dieſes zu befürchten, es ſey denn, daß er öfters, und etliche Tage hindurch, in neue Geſchirre abgeſeihet, und der Kalk wieder davon genommen werde, da man denn einen weißen Jagrazucker bekommt.

Nebſt dem Eſſig und Zucker liefert auch der Suri-Saft, wenn er deſtilliert wird, einen Branntwein, welchen die Indianer Knip oder Cula nennen, aus welchem durch abermahlige Deſtillation der Arak entſteht, womit in ganz Indien ein großes Gewerbe getrieben wird.

Diejenigen Sproſſen, welche zum Fruchttragen geſparet werden, treiben eine Traube von 10 bis 15 Früchten oder Nüſſen. So lange dieſe Früchte halbreif ſind, werden ſie von den Malabaren Elevi, und von den Portugieſen Lagnehs, genannt. In dieſen iſt ein überaus ſchmackhaftes Waſſer in großer Menge befindlich. Das Trinken deſſelben, ſo viel man will, ſchadet nicht; denn es löſchet nicht allein den Durſt, ſondern hat auch dieſe Tugend, daß es andere ungeſunde Wäſſer und böſe Feuchtigkeiten, ja die Waſſerſucht ſelbſt, von dem Menſchen, ohne einige Schmerzen, durch den Urin abführet. Es iſt bey den Indianern ein ganz gemeiner Trank, indem das ganze Jahr hindurch grüne Cocos-

Nüſſe

Nüſſe zu haben ſind, worunter einige, nach Beſchaffenheit ihrer Größe, zu 1 bis $1\frac{1}{2}$ Nößel, oder 3 bis 4 Pfund von ſolchem Waſſer in ſich halten, welches, wenn man dieſe Frucht mit einem ſcharfen Meſſer eröffnet, und ſobald es nur einige Luft bekommt, wie eine Fontäne etliche Ellen hoch über ſich in die Höhe ſpringt. Dieſes Waſſer, deſſen, wegen ſeiner beſondern Kräfte und Tugenden, viel verkaufet wird, iſt, wenn die Frucht noch jung, oder grün und friſch iſt, und da ſie aus dem Baume kommt, von einem guten und annehmlichen Geruche, und etwas zuckerhaften Geſchmacke, welcher aber, nachdem die Frucht älter wird, und da ihre Schale ſich zu formiren anfängt, immer widerlicher wird, bis auf die Zeit, da es ſo weiß, wie Molken, und ganz dick wird. Denn, wenn man das erſte Waſſer ausgetrunken hat, oder auslaufen laſſen, ſo pflegt ſich an der inwendigen Lagneysſchale, als einen halben Finger dick, ein dicker weißer Saft, faſt dem Milchrahme gleich, anzuhängen, welchen die Indianer insgemein Cochana, die Holländer aber Liplap nennen, und welcher am Geſchmacke ſo gut, als unſer rechter Milchrahm, ſeyn ſoll.

Will man aber die Lagneys reif werden laſſen, ſo entſtehen alsdann daraus die **indianiſchen Cocosnüſſe**, welche einen Kinderkopf groß, äuſſerlich mit einem Baſte und einer faſerigen Schale umgeben ſind, worin eine große und ovalrunde Nuß mit erhabenen Striemen, gleichſam in drey Theile getheilt, anzutreffen iſt, welche eine harte holzichte, einen Meſſerücken dicke, und oben mit drey Löchern verſehene Schale hat, darin ein ſüßer und weißer Kern ſteckt. Wir wollen dieſe verſchiedene Theile der Cocosnuß, wegen des beſondern Gebrauches, welcher davon gemacht wird, näher betrachten.

Die äuſſere Schale, in Malabar Cayro genannt, die aus einem dem Hanfbaſte ähnlichen Gewebe beſteht, iſt anfangs grün, wird hernach, wenn ſie reif zu werden anfängt, gelb, und endlich braun. Aus dem faſerigen

Gewebe, Fr. Brout du Cocos, bereitet man eine ſehr feſte Art Hanf, den man an vielen Orten im Orient auf gleiche Art ſpinnt, wie man in Europa mit dem Hanfe und Flachſe thut, woraus man ſodann allerley Strickwerk, und ſonderlich ſehr gute Schiffſeile machet, die an 50 Klafter lang, und faſt einen halben Mann dick ſind, auch ſich im Salz- oder Meerwaſſer gut aufbehalten laſſen, im Regenwaſſer aber, wenn ſie nicht gut gepicht werden, verderben; wie denn auch die holländiſche Compagnie in Indien vieles davon gebrauchet.

Die zweyte Schale iſt ſehr glatt, ſieht vor ihrer Reife weiß aus, wird aber nachher braun, und ſehr hart. Am Stiele iſt ſie einiger Maßen eckig. Aus dieſer mittlern Schale werden in Japan verſchiedene Dinge, z. E. Trink-Gefäße, Zuckerſchalen, Punſchlöffel, Pulverflaſchen, Doſen, Knöpfe an die ſpaniſchen Röhre, abſonderlich, wenn ſie äuſſerlich ſchön poliert werden, u. d. gl. verfertiget. Inſonderheit machen viele Künſtler zu Dieppe, in Frankreich, die das Elfenbein ſo gut zu bearbeiten wiſſen, aus dieſen Schalen ſehr artige Arbeiten, die ſie an verſchiedene franzöſiſche Oerter, ſonderlich aber an die Krämer nach Paris, verſchicken. Was von dieſen Schalen abgeht, kann man entweder zu Tintenpulver brauchen, oder zu Kohlen verbrennen, welche den Goldſchmieden ſehr dienlich ſind. Die Schalen braucht man auch zu einem Maße, zu flüſſigen Sachen ſowohl, als zu Kornfrüchten, wie oben S. 208 erwähnt worden iſt.

Die dritte oder innerſte Schale iſt weiß, und nicht viel härter als eine ungekochte Rübe.

Das inwendige **Mark** oder der **Kern**, wird in alten Nüſſen feſter. Es bleibt auch noch wohl ein klares Waſſer in der Höhle; allein, dieſes iſt bey weitem nicht ſo gut, wie das erſtere, deſſen oben S. 210, f. gedacht worden iſt. Dieſes Waſſer wird in den jährigen Nüſſen, wenn ſie auch ſchon von dem Baume abgenommen worden, und etliche Monathe an der Luft gehangen haben,

ent-

entweder dick, und zu einer runden Subſtanz, wie ein weißer Apfel, welcher ſchwammig und leicht iſt, aber ſüß ſchmeckt, und wie Mandeln riecht; oder es vertrocknet endlich darin ganz und gar, und es entſteht mit der Zeit daraus eine feſte und harte Materie, faſt wie eine Art von einem Mandelkerne, der insgemein von der Dicke und Ründe eines in ſeine Schale eingeſchloſſenen Apfels iſt; daher denn faſt alle ſolche Nußkerne, die zu uns heraus gebracht werden, hohl und leer ſind. Die Einwohner in Oſt-Indien eſſen nur aus den grünen Nüſſen das Mark, weil es mürbe und lieblich iſt, mit Jagra. Dieſes Mark oder Fleiſch wird mit einem Spatel oder Löffel heraus gezogen, und in friſches Waſſer geworfen, welches davon ſo weiß wie Milch wird. Mit dieſem Milch-Waſſer kochen ſie Hühner oder anderes Fleiſch, welches eine wohlſchmeckende Brühe gibt. Sie kochen auch den Reiß darin, wie in Milch. Auf der Küſte von Canara bedienen ſie ſich der Früchte an ſtatt des Brodes.

Nach Herrn Kalm's Berichte, in ſeiner Reiſe nach dem nordlichen Amerika, S. 501, iſt dem Seeräuber Angrias faſt kein einziges europäiſches Schiff entgangen, weil er ſeine Schiffe nur 1 Monath im Meer gelaſſen, und ſodann mit entzwey geſchnittenen Cocosnüſſen, ſo weit ſie im Waſſer gegangen, abreiben laſſen, da denn das Schiff theils durch das Reiben, theils durch das Oehl über die Maßen glatt geworden, und geſchwinder gelaufen iſt.

Aus dem Cocoskerne wird ein doppeltes Oehl von den Indianern gepreſſet; eines aus den friſchen, welches gelinde laxiert; das andere aus den dürren oder etwas geröſteten Kernen, welches ſie nicht allein in den Lampen brauchen, ſondern auch bey contracten Gliedern anwenden; auch ſalben ſie ſich die Haare damit ein, welches ſie glänzend, gleich und leicht zu kämmen macht, nicht weniger von allem Unflathe rein erhält. So ſollen ſie auch aus der oberſten Rinde der Cocosnüſſe einen dergleichen öhligten Saft preſſen, welcher gegen Nervenkrankheiten dienlich iſt, und die Würmer im Leibe tödten, auch die damit beſchmierten Gewehre vor dem Roſte verwahren ſoll.

Endlich ſoll auch das Harz, welches aus dem Cocosbaume ſchwitzt, und bräunlich, durchſichtig, und eines fetten Geſchmackes iſt, gute Heilkräfte beſitzen.

Es wird der Cocusbaum auf allen Inſeln und See-Küſten in Oſt-Indien, in der Südſee, und an einigen Orten in Amerika, ſehr häufig gefunden, und wegen ſeiner großen Nutzbarkeit überall, vornehmlich aber an niedrigen, ebenen und feuchten Oertern gepflanzet. Die Pflanzen werden durch Einſetzung der Nüſſe gezogen, welche man an ſolche Orte ſetzen muß, wo ſie bleiben ſollen; denn das Verſetzen vertragen ſie nicht wohl, wenn ſie nicht mehr jung ſind, weil ihre Wurzeln tief und weit in den Boden ſich ausbreiten; und wenn dieſe abgebrochen werden, ſo gehen die Pflanzen meiſtentheils zu Grunde, welches bey den meiſten Arten der Palmbäume geſchieht.

Wenn jemand Pflanzen von dieſer Sorte haben will, ſo muß er ſich friſche Nüſſe von dem nächſten Orte, wo ſie wachſen, kommen laſſen. Dieſe müſſen, nach ihrer Ankunft, in ein warmes Beet von Gärberlohe gegraben, und auf die eine Seite geleget werden, damit diejenigen Triebe, welche aus einer von den drey Höhlungen heraus kommen, nicht durch die Näſſe beſchädiget werden; ſodann bedeckt man ſie ungefähr 6 Zoll tief mit Lohe. Wenn die Nüſſe gut ſind, werden ſie, in dieſer Lage, in 6 bis 8 Wochen treiben; alsdann muß man ſie behutſam heraus nehmen, und ſie einzeln, in beſondere mit Küchengartenerde angefüllte Töpfe ſetzen, die Töpfe aber im Glashauſe in das Lohbeet graben, wo die Pflanzen auch beſtändig bleiben müſſen, indem ſie zu zart ſind, als daß ſie in einer andern Lage fortkommen könnten. Wenn die Pflanzen in ihrem Wachsthume zunehmen, muß man ſie in größere Töpfe oder Kübel ſetzen, und ſich dabey in Acht nehmen, daß man ihre Wurzeln nicht beſchädige.

Auſſer der gemeinen, runden und jetzt beſchriebenen Cocosnuß, gibt es noch eine andere, aber ſeltene Art, welche insgemein **maldiviſche Nuß, maldiver Cocosnuß,**

cosnuß, oder **indianiſche Giftnuß**, genennet wird. Sie iſt der vorigen faſt in allem gleich, nur daß ſie äuſſerlich wie ein Herz ausſieht. Man nennet ſie auch ſonſt Tavartare; weil aber die Chineſer ſolche als einen Abgott in ihren Häuſern bewahren, und ſie aller Orten aufſuchen, ſo iſt ſie ſchwer zu bekommen. Wenn von dieſer Nuß der Baſt abgeſondert worden, iſt ſie gemeiniglich ſo groß, als eine Birn, ovalrund, und an beyden Orten zugeſpitzt, hart, ſchwarz und glänzend, glatt und poliert, und hat, nach der länge hin, drey erhabene Rippen. Der trockne Kern wird ſehr hart und weiß, in etwas bleich, hat obenauf viele Riſſe, iſt gar löcherig, und ohne Geſchmack. Dieſer Frucht wird von den Einwohnern der maldiviſchen Inſeln eine große Kraft wieder die Kolik, lähmung der Glieder, fallende Sucht und wieder Nervenzufälle, zugeſchrieben. Sie verurſachet ein gelindes Erbrechen. Sie geben auch das Waſſer zu trinken, welches ſie in dieſen Nüſſen aufbehalten, und wozu ſie etwas von dem Kerne gethan haben. Inſonderheit aber wird der Keim, oder die Gemma Nucis Maldivenſis, in Indien deswegen hoch gehalten, und nicht allein, wie der übrige Kern, gegen allerley Gift, Fleckfieber, u. ſ. w. gerühmet, ſondern auch gar für eine Panacee gehalten. Er findet ſich in der Mitte des Kernes, wie ein Auge, in der Größe eines kleinen Taubeneyes, iſt hart, glatt und glänzend wie die Perlen, meiſtentheils gelb, nur an dem einen Ende etwas weiß.

Cocospflaumenbaum, oder vielmehr **Cocospflaumenſtrauch**, in Indien, iſt 8 bis 9 Fuß hoch, und hat auf allen Seiten viele Aeſte, die ſich ziemlich ausbreiten. Die Rinde iſt ſchwarz und glatt, und die Blätter ſind ziemlich groß, länglichrund und dunkelgrün; die Früchte beynahe ſo groß, als Pflaumen, aber rund, und von Farbe einige ſchwarz, andere weiß, und noch andere röthlich. Ihre Haut iſt ſehr dünn und glatt, das Fleiſch aber weiß, weich und ſchwammicht, daran man eher

ſaugen, als es zerbeiſſen kann; insgemein ſind ſie ſüß und angenehm, werden auch für ſehr geſund gehalten.

Cocou, ſiehe Guckguck.

Cocquelicot, wilder Mohn: ſiehe unter Mohn.

Cocodrile, ſiehe Krokodill.

Cocu, ſiehe unter Schlüſſelblume.

Codebec, Fr. Caudebec, ein feiner Hut aus Lämmerwolle und Ziegenhaaren.

Dieſe Hüte heißen alſo, weil die erſte Art davon zu Caudebec, der Hauptſtadt des Landes Caux, in der Normandie, fabricirt worden iſt.

Codetum, ſiehe Lehde.

Codicill, ſiehe unter Teſtament.

Coeffe, ſiehe Coiffe.

Coelifolium, Himmelsblatt ſ. Gallerte, ein Pflanzengeſchlecht.

Cölniſch Bier, ſiehe Th. V, S. 17.

Cölniſche Erde, Cölniſche braune Kreide; ſ. Umber.

Coena, ſiehe Abend-Eſſen.

Coeur de boeuf, ſiehe unter Annona.

Coeuret, eine Herzkirſche; ſiehe unter Kirſche.

Coffee, ſiehe Kaffe.

Coffre, ſiehe Bauch. Karren an der Preſſe der Buchdrucker. Koffer.

Coffre-fort, ſiehe Geld-Kaſten.

Coffre-fort d'Allemagne, Caſſenſchloß; ſ. Th. VII, S. 687, f.

Cogmoria, Cogmorie, heißt eine ſehr feine Art Neſſel-Tuch, welches die Engländer aus Oſt-Indien bekommen. Das Stück iſt 16 Ellen lang, und ⅞ breit.

Cognac, **Coignac**, eine vorzügliche Art Franzbranntwein, welcher in der Stadt Cognac, in Angoumois, gemacht wird.

Cognaſſe, Cognaſſier; ſiehe Quitte.

Cognée, Coignée, eine Breit- oder Holz-Axt; ſiehe Beil.

Cognoir, ſiehe Treibholz.

Cohi, ein ſiamiſches Kornmaß, welches 40 Seſtes oder 100 Cattis gleich geſchätzt wird, mithin ungefähr 5000 Pfund wiegt.

Coiau, Coïer; ſiehe **Aufſchiebling.**

Coiffe, Coiffûre, der Kopfputz des Frauenzimmers; beſonders auch der Haarputz, oder die Aufſetzung der Haare bey dem Frauenzimmer. Siehe **Friſiren. Haube. Helm. Kopfzeug.**

Pro Memoria in Sachen der Damen-Coeffeurs in Paris, gegen die Paruckenmacher daſelbſt; aus den Cauſes amuſantes & connues, Paris 1770, ſt. im 54 St. des Hannov. Magaz. v. J. 1770.

Coignac, ſiehe **Cognac.**

Coignaſſe, Coignaſſier; ſiehe **Quitte.**

Coignee, ſiehe Cognée.

Coin, ſiehe **Ecke. Eckſtämpel. Keil. Münzſtämpel. Quitte. Stämpel** der Goldſchmiede und Zinngießer. **Strumpfzwickel.**

Coins, ſiehe **Eckfacetten.**

Coins du cheval, die vier Eckzähne eines Pferdes; ſiehe unter **Zähne des Pferdes.**

Coix Linn. ſiehe **Hiobsthräne.**

Colarin, Colier, Oberſaum; ſiehe unter **Saum.**

Colbergiſches Bier, Black genannt; ſ. Th. V, S. 30.

Colchicum, Fr. Colchique; ſiehe **Zeitloſen.**

Colebrilla, ſiehe **Fadenwurm**, No. 1.

Colibrit, oder das **Colibritchen**, ein amerikaniſcher Vogel, welcher wegen ſeiner Natur, Schönheit, Nahrung und Kleinheit, ein wahres Wunder der Natur iſt.

Das Vaterland dieſer Vögel, ſind die wärmſten Gegenden von Amerika, und ſie halten ſich, das ganze Jahr durch, in großer Menge in den Wäldern daſelbſt auf. Der ganze Leib ſammt den Federn iſt nicht viel größer, als eine Haſelnuß, ein Maykäfer, oder eine große Fliege, daher man ihn auch die Vogelfliege, Fr. Oiſeau-mouche, nennet. Er iſt aber von ſo ſchönen Federchen, daß ſein Hals, ſeine Flügel und ſein Schnabel den Regenbogen vorſtellen; auch ſind ſeine Farben ſo lebhaft, daß es ſcheint, als ob ſie in gewiſſen Stellungen, und vornehmlich die Männchen unter der Kehle, Feuerſtrahlen von ſich ſchöſſen, daher die Benennung

Son-

Sonnenvogel entſtanden iſt. Es gibt viele Arten derſelben von unterſchiedener Größe, und man unterſcheidet ſie nach der Beſchaffenheit ihrer Schnäbel, oder nach der Verſchiedenheit ihrer Federn. Sie fliegen dermaßen ſchnell, daß man ſie kaum ſieht, wenn ſie durch die Luft ſtreichen. Sie bewegen auch im Fluge ihre Flügel nicht wie andere Vögel, ſondern halten dieſelben beſtändig gerade aus geſtreckt, wie die Bienen, und machen, wie die Hummeln, eine Art von Geſumſe, daß man ſie weit eher hören, als ſehen kann, weshalb ſie auch unter den Nahmen **Brummvogel**, **Hummelvogel**, und **Sumſer**, bekannt ſind. Sie heißen auch **Blumen-Hacker**, **Blumenvogel**, **Honigſauger**, und **Honigvogel**, L. Melliſuga, weil ſie bloß vom Blumenſafte leben, den ſie mit ihren Züngelchen ausſaugen, welches viel länger, als der Schnabel, aber nicht dicker als ein feines Nädelchen, und inwendig wie ein Rohr hohl iſt. Sie bewerkſtelligen dieſes, indem ſie ſich mit den Flügeln eine geraume Zeit ſchwebend in der Luft halten. Inſonderheit ſind ſie in die Blüthe der Ananas, und den ſüßen Honigthau, welchen dieſe Frucht ausſchwitzt (ſ. Th. II, S. 63, f.), dermaßen verliebt, daß ſie dabey öfters anzutreffen ſind, wie ſie denn auch eben deswegen **Ananasvogel** genannt worden ſind.

Sie hängen ihre Neſter frey in der Luft an einigen kleinen Zweigen, wodurch ſie einiger Maßen für den Regen geſichert werden. Dieſe Neſter ſind ungefähr halb ſo groß als ein Hühner-Ey, aus kleinen Holzfaſern wie ein Korb geflochten, und mit Baumwolle und Mos ſauber und zart ausgefüttert. Sie legen niemahls mehr als zwey weiße, gelbgetüpfelte Eyer, von der Größe der grauen Erbſen, oder der großen Zahl-Perlen.

Man fängt dieſe Vögel mit Leimſtangen, oder ſchießt ſie mit Sand; am ſicherſten bekommt man ſie unverletzt, wenn man ſie mit einer Waſſerſpritze beſpritzt.

Die Prieſter in Surinam eſſen keine andere Vögel, als dieſe. Ob ſie gleich im Tode viel von ihrer Schönheit verlieren, ſo behalten ſie doch ſo viel, daß die Damen ſie, nachdem ſie einbalſamirt worden, mit den Füßen in den Ohren, als ihre ſchönſten Ohrgehänge, tragen. Auch halten die Amerikaner ihre Federn, vornehmlich die von der Bruſt, ſehr hoch, und wiſſen ſie artig mit Gold zu verarbeiten, und legen damit die Bilder der Heiligen aus. In Europa dienen die Colibriten nebſt ihren Neſtern zu einer Zierde für die Naturaliencabinete.

Coliſichets, ſiehe **Flitterſtaat.**

Colik, ſiehe in **K.**

Colik, (**Wind-**) ſiehe **Blähungen.**

Colique, eine Art Porzellanſchnecken; ſiehe **Cauris.**

Colis, wird zuweilen in Lyon und andern Handelsplätzen, ſtatt des italiäniſchen Collo geſagt, d. i. Päcke oder Ballen mit Kaufmannswaaren. Siehe Collo.

Colla, Fr. Colle; ſiehe **Leim.**

Collateriren, eine Art des Baumpfropfens; ſiehe unter **Pfropfen.**

Collation, Fr. Collation, nennet man 1) ein leichtes Abendeſſen, welches an Faſttagen (wo man des Tages eigentlich nur Eine Mahlzeit thun darf), die Stelle der gewöhnlichen Abendmahlzeit vertreten ſoll. Oder auch 2) jede andere Mahlzeit, die zwiſchen der Zeit des Mittageſſens und Abendeſſen gegeben wird; eine kleine Nachmittags- oder Veſpermahlzeit; eine Zwiſchenmahlzeit. Oder auch 3) ein wirkliches Abendrepas, welches man aber deswegen keine ordentliche Mahlzeit nennen will, weil es etwann in einer kleinern Anzahl Gerichte, oder auch nur in kalten Gerichten und Erfriſchungen, beſteht.

Collationieren, Fr. Collationner, eine Abſchrift mit dem Originale vergleichen, oder auch, zwey andere Schriften gegen einander halten, um verſichert zu ſeyn, daß ſie durchaus, den Sachen und Worten nach, von einerley Inhalte ſind.

Hierbey kann man auf eine gedoppelte Art verfahren: 1) daß man beydes, das Original und die Abſchrift, vor ſich lege, vom Anfange bis zu Ende, immer ein kleines Stück aus dem Originale auf einmahl leſe, und darauf ſogleich eben dieſes in der Abſchrift von Wort zu Wort nachſehe; 2) daß eine Perſon nur das Original, und die andere nur die Abſchrift vor ſich habe, wobey die eine ihr Exemplar nur ablieſet, und die andere genau Achtung gibt, ob auch alles ſo in ihren Exemplaren ſtehe.

Beſonders bey den Buchdruckern, Buchhändlern und Buchbindern, heißt **collationieren**, die Bogen eines ungebundenen Buches nach der Signatur unterſuchen, um zu erfahren, ob es vollſtändig (complet) iſt, und die Bogen in der gehörigen Ordnung liegen.

Vom Collationieren oder Durchblättern eines rohen Buches, ſ. Anweiſ. zur Buchbinderkunſt, 1 Abtheil. Leipz. 1762, 8. S. 5—10, und 63.

Collatſche, eine Art eines runden Gebackenen; ſiehe **Kolatſche**.

Colle, ſiehe **Leim**.

Colle de farine, ſiehe **Kleiſter**.

Colle de poiſſon, ſiehe **Hauſenblaſe**.

Collecten, nennet man überhaupt Gelder, welche zu den Zwecken einer Geſellſchaft von den Gliedern derſelben nach gewiſſer Anlage zuſammen gebracht werden. Daher das im gemeinen Leben übliche Zeitwort **collectieren**, ſowohl eine Collecte, freywillige oder befohlene Gaben ſammeln, als auch active, die Unterthanen collectieren, d. i. ſie beſteuern, eine Abgabe anbefehlen.

Wenn in der bürgerlichen Geſellſchaft, alle Macht für das gemeine Beſte zu ſorgen, und die dazu gehörigen Gelder und andere Mittel durch Anlagen auf alle Glieder aufzubringen, entweder auf ordentlichen Fuß geſetzt, oder nach Gutbefinden dem Regenten überlaſſen iſt: ſo iſt dieſer es eigentlich, dem das Recht ſeine Unterthanen zu collectieren zukommt, und der eben deswegen ein wachendes Auge zu haben befugt iſt, daß dieſelben ſich nicht zum Theil durch freywillig unter ſich ausgemachte Collecten zu den allgemeinen Landes-Anlagen ſelbſt entkräf-

kräften, oder ſolche gegen die Abſichten der großen bürgerlichen Geſellſchaft, davon ſie nur kleine Theile ſind, anwenden, oder wenn ſie von andern einem Theile aufgeleget werden, damit auch dieſe nicht durch das Collectieren die Unterthanen ausſaugen.

Ob daher gleich auch insbeſondere den Handwerkszünften und Innungen, zu ihren beſondern Zunftzwecken, da man Zunftrechte verſtattete, auch von der hohen Landesobrigkeit nachgelaſſen werden mußte, gewiſſe Collecten und Geldſtrafen von ihren Gliedern zu gemeinen Ausgaben zu ziehen, ſo kann doch, nach jetzt gedachtem hohen landesherrlichen Rechte, den Zünften unmöglich ohne Aufſicht und ohne gewiſſe Schranken verſtattet werden, Collecten unter ſich auszumachen und anzulegen, ſondern es müſſen 1) die Arten der Collecten beſtimmet, und das Quantum von der Obrigkeit feſtgeſetzet werden; 2) müſſen ſie auch recht angewendet und berechnet werden; über beydes aber 3) der Obrigkeit das Recht der Aufſicht und Direction zukommen. Diejenigen Collecten der Zünfte, welche beſtändig beſtimmt ſind, heiſſen die ordentlichen; und dieſe werden insgemein zu den Almoſen, zur Verſorgung der Wittwen und Waiſen, der Kranken, der verarmten Glieder, und der Aufnahme der Kunſt, der Schönheit und des Debits ihrer Arbeit, zum Abtrag einiger Innungs-Abgaben in andere kirchliche und bürgerliche Caſſen, wie auch zur Beſoldung und Belohnung derjenigen Perſonen, die an der Ordnung der Zunft und ihren Einrichtungen arbeiten, gewidmet, das Quantum geſetzet, u. ſ. f.

Collegium, L. Collegium, Fr. Collège, eine jede zu einem gewiſſen Zwecke und beſondern Geſchäften beſtimmte Geſellſchaft mehrerer, wenigſtens dreyer, Perſonen; dieſe Perſonen ſelbſt als ein Ganzes betrachtet, und der Ort wo ſich dieſelben verſammeln.

Ein **Collegium** iſt von einem Corpus unterſchieden; denn jenes beſteht in etlichen Perſonen, dieſes aber in etlichen Collegiis.

Collegium, (Forſt-) ſiehe in F.

Collegium medicum & chirurgicum, von deſſen Nutzen in einem State, ſiehe **Medicinal-Anſtalten**

Collet, Fr. Collet. 1) Derjenige Theil der Kleidung, welcher um den Hals geht. In dieſer Bedeutung ſagt man

man nur noch im gemeinen Leben, jemanden bey dem Collete faſſen. 2) Eine Art von Kamiſölern, ohne Aermel und Taſchen, die insgemein von Büffel- oder andern Thierhäuten gemacht ſind, und welche noch ein Theil Kriegsleute, die bey der Cavallerie dienen, zu tragen pflegen.

Collier, ſiehe **Halsband. Kummet.**

Collo, ein italiäniſches Wort, bedeutet bey den Kaufleuten ſo viel, als ein Stück, Kiſte oder Ballen Waaren. Siehe auch Colis.

Collybus, ſiehe **Aufgeld.**

Colmar, Colmars, Colmart, eine Art Birn; ſ. Th. V, S. 466.

Colmarkraut, ſiehe Anagallis.

Colocaſia, ſiehe Th. II, S. 475.

Colochinte, Colocynthis; ſiehe **Coloquinthe.**

Colombe, ſiehe **Fügebank. Taube.**

Colombier, ſiehe **Taubenhaus.**

Colombin, Columbinfarbig, Taubenhalsfarbig, Fr. Colombin, gorge de pigeon, eine bleiche Purpur-Farbe, die dem Violet ſich nähert, dergleichen viele Tauben am Halſe zu haben pflegen.

Die künſtliche entſteht aus der Vermiſchung des Blauen mit dem Carmeſin, ſonderlich wenn die Zeuge etwas mehr mit Alaun und Weinſtein gekocht werden; denn geſchieht es weniger, ſo bekommt man Grieß-Farben.

Colombine, ſiehe **Blei-Stein.**

Colomnes, Colonnes, oder **Piaſters-Colonnes,** Span. Colunario, nennet man im ſpaniſchen Amerika die Piaſters, welche in Potoſi gepräget werden, weil ſie auf einer Seite die berühmten Columnen oder Säulen Herculis haben, mit der Deviſe: Plus vltra. Man zieht ſie den mexikaniſchen vor, nicht zwar, als ob ſie von einem höhern Gehalte wären, ſondern weil ſie mit feinem Firniße überſtrichen ſind. Die von Ferdinand

VI,

VI, wiegen genau 1 Unze Silber, und ſind in England wohl bekannt. Siehe Piaſter.

Colon, Coloniſt, ſiehe Colonie.

Colonell-Fractur, eine Art deutſcher Lettern; ſiehe unter Fractur.

Colonie, Pflanzſtadt, L. Colonia, Fr. Colonie, ein Ort der von Ausländern angebauet worden; ingleichem diejenigen fremden Einwohner, welche ſich an einem fremden Orte niederlaſſen, als ein Ganzes betrachtet. Das Mitglied einer fremden Colonie, wird ein Coloniſt, oder Pflanzer, L. Colonus, Fr. Colon, genennet. Man errichtet die Colonien entweder in entfernten Gegenden, oder im eigenen Lande.

I.

Die erſten ſind nichts anders, als eine Anzahl Menſchen beyderley Geſchlechtes, und von allerley Stande, die aus einem Lande oder einer Stadt aus und in ein ander Land, oder eine andere Stadt zieht, um ſich allda niederzulaſſen, das Land zu bauen, wie auch Handel und Gewerbe zu treiben.

Man kann zwey Gattungen der Colonie unterſcheiden. Die erſte geſchieht aus Noth, vornehmlich um folgender Urſachen willen: 1) Wenn ein Volk, das ſich zu ſehr vermehrt hat, und folglich in dem Lande, in welchem es wohnt, nicht hinlänglichen Unterhalt findet, entweder ganz, oder zum Theil, aus demſelben auszieht, und ſich in ein ander Land wendet, wo es mehrern Unterhalt für ſich zu finden hoffet. 2) Wenn ein Volk, das in einem rauhen und ſchlechten Lande wohnt, ein angenehmeres und beſſeres Land zu ſeinem Aufenthalte ſuchet. 3) Wenn ein Volk von einem Feinde, welcher das Land oder die Stadt verwüſtet, oder ſolches nicht neben ſich leiden will, aus dem Lande oder der Stadt gejaget wird. 4) Wenn ein Volk um der Religion, oder verſchiedener anderer Urſachen willen, gar zu ſehr gedrücket wird, und daher auszieht, und eine andere Wohnung ſuchet. 5) Wenn

verſchiedene Perſonen um ihres Verbrechens willen nach andern unbewohnten Ländern zur Strafe verſetzet werden.

Eine andere Art ſind diejenigen, **welche die Erweiterung des Handels und den Anbau gewiſſer Länder zur Abſicht haben**, dergleichen diejenigen ſind, welche die Portugieſen, Spanier, Franzoſen, Engländer, Holländer, und einige andere europäiſche Nationen, ſeit zwey Jahrhunderten nach Aſien, Afrika und Amerika, geführt haben, und noch jetzt ausführen, theils um vermittelſt derſelben einen ordentlichen Handel mit den Einwohnern dieſer Länder zu unterhalten, oder das Land daſelbſt zu bauen, Zuckerrohr, Indig, Kaffe, Gewürze, und andere dergleichen koſtbare Waaren, welche Europa ſo hoch ſchätzet, und welche der europäiſche Erdboden hervor zu bringen nicht im Stande iſt, zu pflanzen.

Die vornehmſten von dieſen Colonien, ſind: 1) in Amerika, ſowohl in dem mitternächtigen als mittägigen Theile dieſes Landes, ſonderlich in Peru, Braſilien, Mexiko, Canada, Miſſiſſipi oder Louiſiane, Acadien, Virginien, Neu-England, die Hudſons-Bay, die antilliſchen Inſeln, St. Domingo, und die andern großen Inſeln; 2) in Afrika, die Inſel Madagascar, das Vorgebirge der guten Hoffnung, das grüne Vorgebirge, die Inſeln bey dieſem Vorgebirge, und alle die weitläuftigen Küſten, die ſich von dieſem Vorgebirge bis an das rothe Meer erſtrecken; und endlich 3) in Aſien, das ſo berühmte Batavia, der Holländer; Goa und Diu, der Portugieſen, und einige andere weniger beträchtliche Colonien der Franzoſen, Engländer und Dänen.

Eine ſolche ausländiſche Bevölkerung heißt **Colonien ausſenden**, oder **Pflanzſtädte anlegen**.

Die Ausſendung allzu ſtarker Colonien, iſt eine der Hauptſachen der Entvölkerung eines States. Ich ſage mit Bedacht: allzu ſtarker; denn ſonſt ſind die Colonien einem State mehr nützlich, als ſchädlich. Ihr Nutzen beſteht: 1) in der größern Conſumtion der Landes-Producte, die ein Stat ſeinem Pflanzorte zuſchickt; 2) in Erweiterung der Schifffarth und Vermehrung der dazu

zu erforderlichen Handwerker; 3) in der Ausfuhre einer größern Menge Waaren, welche die Colonien nöthig haben; und 4) in einem ſtarken Ueberfluſſe von natürlichen und durch die Kunſt hervor gebrachten Waaren, welche die Pflanzſtädte dem Hauptſtate zuſenden, und die dieſer wieder an andere verhandelt.

Einige Colonien haben nur den **Handel**, und nicht eben die Eroberung und den Anbau begränzter Ländereyen zur Abſicht. Die alten Colonien der Aegypter, Phönicier, Griechen und Carthaginenſer, waren großen Theils von einer ſolchen Einrichtung; und in unſern Zeiten ſind viele von denen Plätzen, welche die Engländer, Portugieſen und Franzoſen auf den afrikaniſchen und aſiatiſchen Küſten inne haben, eben ſo beſchaffen. Sie ſind bloß wegen des Handels mit den umher wohnenden heidniſchen Völkern angelegt. Da aber die Abſicht iſt, andere europäiſche Nationen von dieſem Vortheile auszuſchließen: ſo iſt eine unvermeidliche Folge davon, daß ſowohl deswegen, als auch zur Vertheidigung der Magazine wieder feindliche Anfälle und Streifereyen, Feſtungswerke, Garniſonen, höhere und geringere Beamten, Zeughäuſer und Kriegesſchiffe erforderlich ſind, welches nicht ohne große Summen ins Werk geſetzet werden kann. Die holländiſchen Colonien in Oſt-Indien ſind mehrentheils auf Eroberungen gegründet, ob ſie übrigens gleich den Handel zum Hauptzweck haben. Denn, einige Länder haben ſie in wirklichen Beſitz genommen, einige aber ihren alten Einwohnern unter der Bedingung gelaſſen, daß ſie ihnen zinsbar ſeyn und nicht das geringſte wieder ihr Intereſſe vornehmen ſollen. Die Abſicht hierbey aber iſt keine andere, als die Erweiterung des Handels, und beſonders der alle andere Nationen ausſchließende Handel mit Spецereyen. Die Unkoſten dabey ſind ſo groß, und die Anzahl der Leute, welche ſich jährlich dahin begeben, ſo beträchtlich, daß nur ein Stat von unerſchöpflichen Reichthümern, und vielen Ein-

wohnern, der eine faſt uneingeſchränkte Religionsfrey⸗heit geſtattet, eine Sache von ſo großem Umfange aus⸗zuführen im Stande iſt.

Andere Colonien haben, nebſt der Erweiterung des Handels, auch die **Eroberung und den Anbau ge⸗wiſſer Länder** zur Abſicht. Dieſe haben ihren Ur⸗ſprung von den Zeiten der anwachſenden Macht der Grie⸗chen und Römer, als welche beyde mächtige Nationen vielfältig in die eroberten oder durch den Krieg verheer⸗ten Länder, arbeitſame Bauersleute mit Weib und Kin⸗dern ſandten, um ſich in ſolchen eroberten Ländern an⸗zuſetzen, ihnen auch wohl einige Kriegsvölker mitgaben, ſolche Provinz und eingenommenes Land unter der Rö⸗mer Bothmäßigkeit deſto beſſer zu erhalten; welches aus den auf ſolche Colonien geſchlagenen Münzen (wo⸗von Vailiant ein eigenes Werk geſchrieben hat,) abzu⸗nehmen iſt, da auf einer Seite ein oder zwey Ochſen, auf der andern aber ein Prieſter zu ſehen iſt, welcher die Pflugſchar führet. Man ſieht auch auf ſolchen Münzen allerley Kriegsgeräthe, welches ein Zeichen iſt, daß ſol⸗che Colonien ihren Urſprung von den Veteranis, oder von den alten zur Ruhe geſetzten Soldaten, genommen haben. Wo aber die Pflugſchar allein erſcheint, iſt es eine Anzeige, daß nur gemeines Volk in eine andere Landſchaft, um daſelbſt das Feld zu bauen, geſchicket worden iſt. Alſo ſandte Agrippina, die Mutter des Nero, weil ſie gern rheiniſchen Wein trank, eine An⸗zahl Winzer nach der Gegend, wo jetzt Cöln am Rhein ſteht, daß ſie daſelbſt Weinſtöcke, die ſie vermuthlich aus Italien mitgebracht hatten, pflanzen und bauen ſollten. Dieſe Colonie hat ſich nachher dermaßen aus⸗gebreitet, daß Colonia Agrippina oder die große Stadt Cöln daraus entſprungen iſt.

Von gleicher Beſchaffenheit ſind auch faſt alle euro⸗päiſche Colonien in Amerika oder Weſt⸗Indien. Ihre erſte Einrichtung und jährliche Unterhaltung erfordert,

in Abſicht der Menſchen und des Geldes, eine faſt noch beträchtlichere Stärke.

Sur les colonies, ſ. *Journ. oeconom.* Avr. 1766, S. 170—173.

Von den Pflanzungen der Völker, ſ. Franz Bacons aus dem Lat. überſetzte moraliſche, politiſche und ökonomiſche Verſuche, Bresl. Thorn und Lpz. 1762, gr. 8. S. 165—171.

HEINE progr. de veterum coloniarum jure ejusque cauſſis. Goett. 1766. Diſputatio altera, 1767.

Jo Fr. Krygers Abhandlung von Colonien, ſt. in Herrn Prof. Schrebers Neuer Cameralſchr. VII Th. Lpz. 1767, gr. 8. S. 78—89.

Phil. Jac. Marpergers Anmerkungen über die Colonien und Pflanzſtädte. Dresd. 1722. 4.

Beytrag zur Geſchichte der Wanderung der Teutſchen auſſer Teutſchland, ſt. in Hrn. Prof. Schrebers neuer Samml. verſchiedener ꝛc. II Th. Bützow und Wism. 1762, gr. 8. S. 416—421. Neue Cameralſchr. V Th. Halle 1766, gr. 8. S. 458—461, und VII Th. S. 232—237.

Zu dieſer Claſſe von Colonien, kann man gewiſſer Maßen auch die Handwerker-Colonien rechnen, wenn nähmlich eine ganze Menge Handwerksleute von einer Profeſſion ihren Sitz entweder freywillig, oder gezwungen, auf einmahl oder nach und nach an einen andern Ort hin verlegen, dadurch aber den erſten Wohnſitz von dieſem oder jenem Handwerke entblößen, oder doch zum Theil verlaſſen, und hingegen ſolches an dem andern Orte aufrichten, einführen und bekannt machen. Es kann hierzu Anlaß geben: 1. die allzu große Menge einer Art Handwerksleute an einem Orte oder in einem Lande, die denn unproportionirlich wird, wenn es ihnen a) an Handlangern fehlt, wenn z. B. die Zeug- und Tuchmacher keine Spinner haben; b) wenn ihnen die Haupt-Materien fehlen; c) wenn ſie keinen Debit ihrer Waare haben. Dahingegen ſie 2. an andern Orten ein Volk finden, welche keine Handwerke oder doch dieſes nicht treibt, oder die Hand beſſer biethet, Materialien genug hat, und die Waare ſehr braucht. 3. Veranlaßt auch dergleichen Handwerker-Colonien der Religions- und Gewiſſenszwang, ſonderlich aber harte Verfolgung, oder eine unklüglich eingerichtete Einziehung ihrer Privilegien. Es iſt gewiß, daß die Ausbreitung der Handwerker in Deutſchland nach und nach von den erſten aufgerichteten Zünften herkomme, und die andern hin und wieder gleichſam als Colonien der alten Zünfte daher entſtanden ſind, die ihren Handwerks-Gebrauch auch zugleich mit dahin gebracht haben, als weshalb ſelbiger auch bey vielen Handwerken ſo weit in Deutſchland geht. Daher kann ordentlicher Weiſe den Zünften das Recht, Colonien von ihren Handwerksgenoſſen anzurichten, nicht verſaget

werden; es wäre denn, daß die Obrigkeit das Handwerk ſperrete, wie viele Reichsſtädte bey verſchiedenen Profeſſioniſten gethan haben, als woher eben die geſperrten Handwerke kommen. Indeſſen haben ſie doch nicht verwehren können, daß nicht heut zu Tage verſchiedene ſolcher Colonien von den ehemahls geſperrten Handwerken an andern Orten entſtanden ſind. Ein Beyſpiel ſind die kleinen Gold- und Silber-Drahtzieher, welche ſonſt eingeſperrte Handwerke zu Nürnberg waren. Jetzt aber ſind viele Drahtzieher in Sachſen, und andern Orten. Man ſagt, es ſey nur durch etliche, die ſich heimlich von Nürnberg hinweg gemacht hatten, geſchehen, daß dieſe Profeſſion anderswo bekannt worden, ob ſie gleich nicht zünftig iſt.

II.

Was die auf eigenem Boden anzurichtenden Colonien betrifft, da man nähmlich Fremde ins Land zieht, ſo iſt deren Nutzen für den Stat einleuchtend. Die churbrandenburgiſchen Länder zeigen ein augenſcheinliches Beyſpiel, wie die in denſelben angerichteten Schweitzer-Pfäzer-Franzoſen-Niederländer- und Salzburger-Colonien, dem Lande in Pflanzung des Weids, Weines, Anießes, Tobaks, und anderer dergleichen Früchte, ingleichem in Anlegung herrlicher Manufacturen, großen Nutzen geſtiftet haben. Inſonderheit ſind unter Sr. Majeſtät, **Friedrich** des **Zweyten** Regierung, bis ans Ende des 1774ſten Jahres, in der Churmark an 6000 neue Familien angeſetzt worden, welches veranlaßt hat, daß viele Brücher urbar gemacht (ſ. Th. VII, S. 8), und dadurch der Anbau und die Bevölkerung gar ſehr befördert worden ſind.

Es kommt bey dieſer Claſſe von Colonien zuvörderſt zu unterſuchen vor, wie fremde Coloniſten zu erlangen ſeyn, und ſodann, wo und an welchen Orten Colonien mit Nutzen und Bequemlichkeit anzulegen, und wie die Coloniſten gehörig anzuſtellen ſeyn, damit ſie dem State nützlich werden?

Was das Erſte betrifft, **was für Maßregeln man zur Erlangung fremder Coloniſten zu nehmen habe?** ſo werde ich hierbey die Anleitung des Hrn. v. Ju-

v. Juſti, die er in Anſehung der jütländiſchen Heiden (zu deren Beſetzung er 10000 Familien erfordert, und zu einer jeden 5 Perſonen rechnet) gegeben hat, in ihren weſentlichſten Stücken zum Grunde legen.

Das Erſte, was in der Sache geſchehen muß, iſt die Publicirung eines landesherrlichen Edictes, worin der vorhandene Anbau und die den Coloniſten zu ertheilenden Vortheile bekannt gemacht werden. Dieſes Edict muß in möglichſter Kürze, jedoch einnehmend, gründlich und wohl ausgearbeitet, die Möglichkeit des Anbaues darin vorgeſtellet, und die Vortheile und Unterſtützungen der Coloniſten angeprieſen werden.

Die Vortheile und Unterſtützungen der Coloniſten beſtehen in folgenden: 1) Freyes Eigenthum der ihnen auszutheilenden Ländereyen, mit der Verſicherung, daß die Coloniſten von aller Leibeigenſchaft, Frohndienſten u. d. gl. bis zu ewigen Zeiten befreyet ſeyn ſollen. Es wird auch angerathen, ſie von der Enrollirung auszunehmen. 2) Eine Befreyung von allen Abgaben auf gewiſſe Jahre, die nach der Beſchaffenheit der Umſtände zu beſtimmen ſind, und wobey man auch auf die übrigen Unterſtützungen mit zu reflectiren hat. 3) Erfordert Hr. v. Juſti die Ausnahme von den ordentlichen Gerichten, ſo lange die Freyjahre dauern. Er will zu ſolchem Ende ein beſonderes Coloniegericht angeordnet haben, welches aus dem Generaldirecteur des Anbaues, dem Amtmanne des Diſtrictes, unter welchem jede Heide liegt, und dem Oeconomie-Inſpector jeden Diſtrictes, beſtehen könnte. Dieſes Coloniegericht müßte, die Freyjahre über, gar keine Proceſſe wieder und zwiſchen den Coloniſten zulaſſen, ſondern alle Sachen nach der Billigkeit, gleichſam ſtehenden Fußes, entſcheiden. 4) Gewiſſe Reiſegelder für eine Coloniſten-Familie. Hr. v. Juſti rechnet auf einen Mann täglich 8 Ggr. auf ein Weib oder erwachſenes Kind 5 Ggr. 4 Pf. und auf ein Kind unter 12 Jahren täglich 2 Ggr. 8 Pf. wobey pro regulativa anzunehmen wäre, daß ſie täglich 4 Meilen zu reiſen hätten. Die Hälfte des Reiſegeldes wäre ihnen von den in andern Ländern beſtellten Geſandten und Agenten, bey denen ſie ſich zu melden hätten, die übrige Hälfte aber bey ihrer Ankunft an dem Orte ihrer Beſtimmung auszuzahlen; um auf ſolche Weiſe den Verluſt zu vermindern, welcher durch betrügeriſche Coloniſten verurſachet werden könnte. Wenn in einer Gegend ein anſehnlicher Tranſport vorhanden wäre, könne man die Coloniſten auch durch einen Commiſſarius führen laſſen. 5) Muß ihnen, bis ſie ſelbſt etwas ernden können, mit Korn und Mehl zu ihrer Unterhaltung

haltung an Handen gegangen werden. 6) Werden ihnen, zu Erbauung eines Wohnhauſes, Baumaterialien gereichet, ſowohl an Steinen oder Ziegeln, die an dem Orte des Anbaues geſtrichen und gebrannt werden müſſen, als an Bauholz. Damit die Coloniſten in den Stand geſetzet werden, ſofort bey ihrer Ankunft etwas Feld urbar zu machen, würde man ihnen etwas Saat-Korn reichen laſſen müſſen. 8) Und um ihnen Mittel an die Hand zu geben, ihre Haushaltung anzufangen, beſtimmt Herr v. Juſti einer jeden Familie zwey Zugochſen und eine Kuh, ſo ihnen anzuſchaffen und vorſchußweiſe zu geben, von den Prämien aber wieder zu bezahlen wären, die man 9) ihnen, damit ſie aufgemuntert würden, das ihnen zugetheilte Feld deſto eher und fleißiger anzubauen, ausſetzen müßte, und wozu man 4 Rthlr. auf jedes vollkommen cultivirte Feld von 1 Tonne Ausſaat, oder 3 Morgen 50 Quadratruthen rheinländiſch, den Morgen zu 150 Quadratruthen gerechnet, beſtimmet.

Etwas über die Anlockung fremder Coloniſten, ſ. im 1 St. des Magaz. der. Regierungskunſt, der Stadt- und Landwirthſch. Lpz. 1775, gr. 8. S. 179—182.

In dem von der königl. preuß. churmärk. Krieges- und Domainen-Kammer publicirten Avertiſſement, de dato Berlin, d. 26 Oct. 1770, ſind ſämmtlichen auswärtigen Fabrikanten und Profeſſioniſten diejenigen Beneficia bekannt gemacht, welche ſie unverkürzt erhalten ſollen, wenn ſie ſich entſchließen, ihr Domicilium in den churmärkiſchen Städten zu nehmen, und ſich deshalb bey gedachter Kammer zu melden. Es hat nähmlich ein jeder aus der Fremde kommender Fabrikant und nützlicher Profeſſioniſt folgende Beneficia zu genießen:

1. Die Werbungs- und Enrollirungs-Freyheit ſowohl für ſich als die Seinigen, und werden ihm deshalb, wenn es verlangt wird, beſondere Protectoria ausgefertiget.
2. Sind ſelbige nicht allein von allen bürgerlichen Laſten, ſie haben Nahmen wie ſie wollen, Drey Jahre frey, ſondern ſie haben auch
3. eine dreyjährige Acciſe-Conſumtions-Freyheit aus den Acciſecaſſen, wo ſie ſich niederlaſſen, zu genießen, als welche ihnen bey ihrer Niederlaſſung ein Jahr voraus bezahlet wird. Wie denn auch
4. Diejenigen, welche ſich ſogleich anſäſſig machen, Handel und Wandel treiben, Drey Jahre vom Servis-Beytrag frey ſind; diejenigen aber, welche bloß von eigenen Mitteln leben, nicht Häuſer haben, auch keine bürgerliche Nahrung treiben, davon befreyet bleiben ſollen.

5. Der-

5. Derjenige, welcher eine wüſte Stelle bebauet, erhält ein Don gratuit von 150 Rthlr., auch noch überdem Bau-Freyheits-Gelder, die, wenn er maſſiv bauet, nach einem beſtimmten Anſchlag auf 23 pro Cent vergütet werden; wie denn auch dafür geſorget werden ſoll, daß diejenigen, welche ſich mit dem Bau nicht befaſſen wollen, wenn ſie ſonſt vorzüglich gute Fabrikanten ſind, mithin dem State beſonders nützlich werden, fertige zu ihrem Gewerbe bequeme Häuſer erb- und eigenthümlich ſogleich zum Beſitz erhalten ſollen. Ferner hat derjenige, welcher eine wüſte Stelle bebauet,

6. noch auſſer der sub No. 2. bemerkten dreyjährigen Befreyung von den bürgerlichen Laſten, eine gleichmäßig zehenjährige Freyheit zu erwarten.

7. Erhalten die Wollarbeiter aus den an jedem Orte etablirten Woll-Magazinen einen Woll-Vorſchuß, auch

8. den Stuhl zur Treibung ihres Metiers geſchenkt, welches Beneficium auch andere auf Stühlen arbeitende Profeſſioniſten zu gewärtigen haben.

9. Erhalten ſie die Vergütigung der Transport-Koſten; auch ſollen

10 diejenigen, welche Vermögen mit ins Land bringen, und große Etabliſſements und Fabriken, zu denen ein anſehnlicher Fond gehört, z. E. Leder-Fabriken ꝛc. anlegen wollen, nach Beſchaffenheit der Umſtände, und der deshalb zu machenden Sicherheit, mit Vorſchüſſen unterſtützet werden. Endlich erhalten

11. die Profeſſioniſten in den Städten noch freyes Bürger- und Meiſter-Recht; die ſich auf dem Lande aufbauen, die Edictmäßigen Bauhülfs-Gelder, und verbleiben ihnen die Häuſer erblich; auch genießen ſelbige eine funfzehenjährige Freyheit von allen Landes-Præſtandis.

Ich komme nunmehr auf den zweyten Punct, wo und an welchen Orten Colonien mit Nutzen anzulegen, und wie die Coloniſten gehörig anzuſtellen seyn, damit ſie dem State nützlich werden. Ich werde hierbey die vortrefflichen Gedanken und Vorſchläge des gelehrten Hrn. Verfaſſers der Berliner Beyträge zur Landwirthſchaftswiſſenſchaft, zum Leitfaden nehmen.

Zur Unterbringung fremder Coloniſten pflegt man insgemein die Waldungen anzugreifen und in Ackerbau zu verwandeln, um dadurch den neuen Ankömmlingen zu ihren Wohnungen Platz und zu ihrer Nahrung Gelegenheit zu verſchaffen, und ſolcher Geſtalt zu verhüten, daß die alten Einwohner des Landes dadurch nicht verdrenget oder in ihrem Eigenthume verkürzet werden dürfen. Muß dergleichen, und weil ſonſt die Vermehrung des Volkes möglich zu machen keine andere Gelegenheit vorhanden iſt, nothwendig geſchehen, ſo wird ein vernünftiger Statswirthſchafter dabey ſolche Maß-Regeln zu nehmen wiſſen, daß der dem State dadurch entſtehende Schade ſo wenig als möglich empfindlich, zu gleicher Zeit aber auch der Nahrungsſtand der neuen Einwohner dauerhaft werde.

Zuvörderſt wählet man in dieſem Falle billig ſolche Gegenden, wo vor andern ein Ueberfluß an Holz anzutreffen iſt. Wer die faſt in allen Ländern ſo häufig angelegten neuen Colonien durchzureiſen Gelegenheit hat, der nimmt nicht ohne Befremdung wahr, daß ein großer Theil derſelben auf einem unfruchtbaren Fichtengrunde errichtet ſind. Hierdurch wird eine Menge brauchbares Holz verwüſtet, und den neuen daſelbſt angeſetzten Einwohnern eine nur ſehr dürftige und wenig dauerhafte Nahrung verſchaffet, wodurch denſelben, weil ſie, in der Hoffnung ihren Zuſtand zu verbeſſern, ihr Vaterland verlaſſen haben, in der Folge zu vielen Klagen Anlaß gegeben wird. Der Boden, wo Kiefern und Fichten wachſen, iſt gemeiniglich ein ſehr leichtes und ſandiges Erdreich. So lange er neu iſt, bringt er etwas Rocken und Buchweitzen. Nach wenigen Jahren aber iſt ſeine natürliche Unfruchtbarkeit eine einem Jeden in die Augen fallende Sache. Und da er, ſeiner Natur nach, auch ſehr ſchwer durch die gewöhnliche Düngung in tragbarem Stande zu erhalten iſt, ſo iſt es kein Wunder, wenn die daſelbſt angeſetzten Beſitzer, nach Verfließung der erſten

Jahre,

Jahre, entweder ganz und gar verſchwinden, oder doch in ſehr armſelige Umſtände gerathen.

Iſt man in die Nothwendigkeit geſetzt, zum Unterbringen der neuen Landesbewohner, einen Theil der Waldungen anzuwenden, ſo iſt es nicht rathſam, daß man ganze und große Dörfer beyſammen anlege, und ſolche mit vielem Ackerbau zu verſorgen ſuche. In großen Wäldern gibt es allenthalben hin und wieder freye Plätze, wo entweder gar kein, oder nur wenig Holz ſteht. In den großen Waldungen wächſt auch vieles Gras, welches wegen der Entlegenheit wenig oder gar nicht genutzet werden kann. Dergleichen in den Wäldern befindliche freye Plätze beſtimme man zu einzelnen Wohnungen und Ackerplätzen der neu anzuſetzenden Coloniſten. Man richte ihre Nahrung dergeſtalt ein, daß die Viehzucht ihr Hauptwerk ſey, und an Acker ihnen mehr nicht, als zur eigenen Conſumtion nöthig iſt, beygeleget werde. Das Gras, welches bisher in den großen Wäldern verfault iſt, und keinen Nutzen gebracht hat, wird hierdurch ebenfalls nutzbar. Die Viehzucht des Landes, wozu ſich dergleichen Waldungen am beſten ſchicken, und eine für alle Gegenden taugliche Art Vieh liefern, wird auf ſolche Art vermehret, und können dadurch viele Summen, die ſonſt für fremdes Vieh aus dem Lande gehen müſſen, erſparet werden.

Man trifft dergleichen Beyſpiele in den ſonſt höchſt unfruchtbaren Gegenden der Neumark und einem Theile von Hinterpommern, ſonderlich im polziniſchen Buſche, und im dramburger Kreiſe, wirklich an. Es werden dergleichen Etabliſſements Buſchkathen genennet. Die Beſitzer derſelben geben einen gewiſſen jährlichen Geldzins. Und da ſonſt die dortigen eingeſeſſenen Unterthanen arm und dürftig ſind, daß ſie mehr von der Herrſchaft, als dieſe von ihnen, bekommen; ſo befinden ſich hingegen die Pächter der ſo genannten Buſchkathen in den beſten Umſtänden, und ſie ſind diejenigen, auf welche die Eigenthümer der Landgüter die ſicherſte Rechnung machen können.

Wäre aber auch dieſes alles nicht zureichend, den aus der Fremde herbey kommenden neuen Landesein-wohnern die erforderliche Nahrung zu verſchaffen, oder zu der vorgeſchlagenen Weiſe keine bequeme Gelegenheit vorhanden: ſo würden dennoch in den meiſten Staten, nach ihrer gegenwärtigen Verfaſſung, Mittel genug, ſolche zu verſorgen und unterzubringen, übrig ſeyn, ohne ſich in die ſchädliche Nothwendigkeit, deshalb die beſten und nutzbarſten Wälder verwüſten zu dürfen, geſetzt zu ſehen.

Zuvörderſt wäre der Abbau der überflüſſigen Aecker eine reiche Gelegenheit, eine Menge von Coloniſten mit den beſten Nahrungen zu verſorgen. Zwar hätte hierbey ein jeder Eigenthümer, bey Beſetzung der dadurch entſtehenden neuen Nahrungen, vornehmlich ſein Augenmerk auf einheimiſche, und beſonders ſeine eigene Unterthanen zu richten; inzwiſchen würde, inſonderheit im Anfange, und ehe das Land ſich in ſich ſelber hinlänglich bevölkern können, auch für fremde Acker-Leute hinlängliche Gelegenheit zum Unterkommen übrig bleiben, und die Eigenthümer hätten ſich hierzu willig finden zu laſſen um ſo mehrere Urſache, wenn ihnen die von dem Landesherrn zum Anbau der Coloniſten beſtimmten Hülfsgelder zu gute kämen. Es würde gewiß in ſolchem Falle mancher Gutsbeſitzer ſich eben ſo ſehr um auswärtige Coloniſten bemühen, als es ihm anjetzt, wenn ihm ſolche angebothen werden, zuwieder iſt. Nur müßten die auf ſolche Art unterzubringenden Coloniſten auch wirklich Ackerbauverſtändige ſeyn. Sie richten ſonſt dem Eigenthümer nur Schaden an, und bleiben bey den Nahrungen dennoch Bettler.

Sollen die fremden Coloniſten dergeſtalt, daß das Land einen wahren Nutzen davon hat, untergebracht und verſorget werden, ſo müſſen diejenigen, denen ſolches aufgetragen iſt, eine genaue Kenntniß von dem Zuſtande ſämmtlicher Gewerbe haben. Sie müſſen wiſſen, ob und wo in einem jeden Gewerbe es noch an tüchtigen Leuten und Arbeitern fehle. Demnächſt

müſſen ſie die künftige Nahrungsart der neuen Bürger nicht eher beſtimmen, als bis ſie ihre Fähigkeiten gehörig geprüſet, und zu welcher Lebensart ſie ſich am beſten ſchicken, auf das genaueſte unterſuchet haben. Unter dieſen Maßregeln wird ein jeder in ſein rechtes Fach kommen, und auch die ſchlechteſten unter den Coloniſten zur Aufnahme der allgemeinen Wohlfahrt brauchbar werden.

Im Fall auch der in Vorſchlag gebrachte Abbau der überflüſſigen Aecker, die Menge der aus fremden Staten zu uns kommenden neuen Einwohner zu verſorgen, nicht im Stande, oder darauf, als auf eine entfernte und noch nicht zur Wirklichkeit gediehene Sache, gegenwärtig noch keine Rückſicht zu nehmen wäre: ſo gibt es, in unſern gegenwärtigen Staten, noch andere Mittel zur Erreichung dieſes Endzweckes. Es ſind Mittel, die in ſteter Bereitſchaft ſtehen, und deren Anwendung nur auf den Willen des Landesherren ankommt. Man trifft nähmlich noch allenthalben eine Menge von Acker und Ländereyen an, die, weil ſie nicht in rechten Händen ſind, zum offenbaren Nachtheil des States auch nicht recht bewirthſchaftet werden. Ihre Beſitzer und Eigenthümer ſind zu ganz andern Geſchäften beſtimmt, und weil ſie entweder den Ackerbau nicht gehörig verſtehen, oder ſich dadurch von ihrem eigentlichen Hauptgewerbe abhalten laſſen, ſo leidet das gemeine Weſen in beyden Fällen. Entweder die Beſtellung des Ackers, oder die dabey habende anderweitige Hanthierung, wird vernachläſſiget. Dergleichen Beſchaffenheit hat es vornehmlich mit dreyerley Arten von Ackerbeſitzern. Einmahl gehören hieher alle diejenige Bürger in den Städten, welche bey einem Handwerke oder einer andern ſtädtiſchen Nahrung zugleich den Ackerbau treiben. Demnächſt kann man dazu die Kirchen und andere milde Stiftungen rechnen, deren Einkünfte in der Abnutzung gewiſſer ihnen zugehörigen Ländereyen beſtehen. Endlich kommen auch die Prieſter mit ihren Widmuthen und Aeckern, mit dem größeſten Rechte, unter dieſe Zahl. Eine ausführlichere

An-

Anzeige, wie dieſes auf die vortheilhafteſte Art möglich zu machen ſey, findet man im I B. der Berl. Beyträge zur Landwirthſchaftswiſſ. S. 421—467.

Endlich iſt es auch nicht wohlgethan, daß man die auswärtigen Coloniſten in einem Orte und in einer Gegend, ohne ſie mit Einheimiſchen zu vermiſchen, beyſammen anſäſſig macht. Sie kennen die hieſige Landesart noch nicht, und begehen daher aus Unwiſſenheit manchen Fehler, der den Anfang ihrer Nahrung doppelt ſchwer macht, welchen ſie aber, wenn ſie unter Einheimiſchen wohnten, bald zu verbeſſern Gelegenheit haben würden. Sie können auch, auf der andern Seite, manches Gute, ſo für unſern Ackerbau nützlich wäre, wiſſen, und dieſes geht für die Einheimiſchen, die von ihnen abgeſondert leben, ebenfalls verloren. Wären ſie aber durch eine ganze Provinz oder durch das ganze Land vertheilt, ſo würde beydes vermieden werden. Die Coloniſten würden ſich beſſer dabey befinden, und das Land mehrern Vortheil haben. Man gebe nur dasjenige, was der Bau der Coloniſtenhäuſer koſtet, an die Gutsherren, ſo werden ſie allenthalben eine willige Aufnahme finden.

Von Anlegung und Einrichtung eines Coloniſten-Hauſes, ſiehe unter Haus.

Colonie=Gericht, ſiehe oben, S. 231.

Colonie=Handel. Auſſer demjenigen, was hiervon bereits oben S. 227, f. vorgekommen iſt, werde ich auch noch unter dem Art. Handel ein und anderes darüber zu ſagen, Gelegenheit nehmen.

Colonie=Körbe, eine gewiſſe Art der Einrichtung von Bienenkörben; ſiehe Th. IV. S. 649, fgg.

Coloniſt, ſiehe im Artikel Colonie; ingleichem unter Conceſſion.

Colonnade, eine Reihe Säulen unter einem Gebälke; ſiehe Säulenſtellung.

Colonnailles, ſiehe Stützſtäbe.

Colonne, ſiehe Columne. Säule.

Colon=

Colonnes, eine Münze; ſiehe **Colomnes.**

Colonus, wird in einigen, ſonderlich märkiſchen Gegenden, nach der gemeinen Landprediger-Sprache, der angenommene **Hälfpachter** genannt, durch welchen ſie die Hufen Land, die ſie auſſer ihren Meßkorn und Accidenzien beſitzen, bewirthſchaften laſſen.

Colophonium, (vulgo **Calfonium, Calfonig**) **Spiegelharz, griechiſches Pech**, L. Colophonium, Reſina Colophonia, Fr. Colophane, Colophone, heißt diejenige harzige Materie, welche übrig geblieben iſt, nachdem man durch die Deſtillation alles, was von einem leichten Oehl im Terpenthin geweſen iſt, abgezogen hat. Das beſte muß gelb und durchſichtig ſeyn. Es wird auch **Fiedel- oder Geigenharz**, in einigen Gegenden auch Geigenpech und Geigenwachs, genennet, weil die härenen Bogen der Geigen damit beſtrichen werden, damit die Saiten deſto ſchärfer und reiner klingen. Es wird auch zur Verzinnung des Kupfers gebraucht, und zur Zubereitung des Firniſſes, mit welchem die Künſtler die auf die Häute getragenen Silberblätter vergolden, genommen. Wenn man das Colophonium, nachdem es vorher in Branntwein eingeweicht und wieder getrocknet worden, unter das klare Schießpulver thut, hat es die Kraft, das Pulver merklich zu verſtärken, und noch einmahl ſo weit zu treiben. Ferner brauchen es die Wundärzte zu Pflaſtern, daß ſie davon dick und zuſammenziehend werden; ingleichem die Apotheker, welche ein gutes Wundöhl davon bereiten, welches die Schmerzen lindert, und ſowohl inn- als äuſſerlich gebraucht werden kann. Man bedient ſich des Colophonium auch, die Haare im Geſichte zu vertreiben, wie ich unter dem Art. **Haar** zeigen werde.

Dem Plinius zu Folge hat es ſeinen Nahmen von der Stadt Colophone in Jonien, woher es anfänglich gebracht wurde.

Colophonium, (Falſches) ſiehe Arcançon.

Coloquinthe, Coloquinthenapfel, L. Colocynthis, Fr.

Fr. Coloquinte, iſt eine dicke, runde und einer Fauſt groß Frucht, welche eine weiße, lederichte Haut, und ein ſehr leichtes ſchwammichtes Mark, von einem überaus bittern, widrigen, ja abſcheulichen Geſchmack hat, ſo daß auch denen, die damit nur umgehen, alles bitter ſchmeckt und riecht. In ſolchem Marke ſind viele Fächlein, in welchen kleine, platte Samenkerne liegen, die ſo dick wie Melonenkörner, jedoch viel kürzer, fleiſchiger und härter ſind, und von Farbe gelblich und weiß ausſehen. Dieſe Früchte, welche wegen ihres überaus bittern Geſchmackes, und wegen des Erbrechens und Purgierens, ſo ſie verurſachen, auch **Teufels-Aepfel**, oder **Teufels-Köpfe** genannt werden, kommen, in Kiſten gepackt, ſonderlich von Alexandrien in Aegypten, ingleichem von Aleppo, dem wüſten Arabien, und andern Orten im Orient, über Maſſilien und andere Seehäfen nach Europa, nachdem ſie von ihrer äuſſern grüngelben Schale zuvor geſäubert worden ſind. Das Gewächs ſelbſt, welches dieſe Früchte erzeugt, iſt eine Art von wilden Kürbiſſen, und wird daher auch **wilder** oder **Wildkürbiß**, **bitterer Kürbiß**, Cucurbita ſylveſtris, Cucurbita amara, Cucumerula amara, Colocynthis fructu rotundo major *Bauh.* Cucumis colocynthis foliis multifidis, pomis globoſis glabris *Linn.* genannt. Es treibt einen Haufen Stängel oder Ranken, welche lang ſind, und, wie die Gurken, auf der Erde herum kriechen. Die Blätter wachſen einzeln, an ziemlich langen Stielen, ſtehen weit von einander, ſind breit und ſehr tief eingeſchnitten, rauch und rauh, vornehmlich untenher, und mit vielen weißen Tüpflein gezeichnet. Die Blüthen ſind bleichgelb, und nicht gar zu groß. Sie ſind, wie bey den Kürbiſſen, zweyerley Art, ſitzen auf einem ganzen, und von oben fünfmahl eingeſchnittenen Kelche, einige davon tragen keine Frucht, andere aber ſitzen auf derſelben, welche gemeiniglich im Herbſte zur Zeitigung gelangt, weshalb ſie auch in Europa niemahls recht zur Vollkommenheit kommt, ob man ſchon das Kraut auch hier in den Gärten aufbringen kann.

Die

Die Coloquinthen müſſen in noch ganzen Aepfeln kommen, wenn ſie für gut paſſiren ſollen, wenig Kerne haben, auch groß, ſchön, weiß, leicht, recht rund, ſchwammicht und markig ſeyn. Je größer, weißer und leichter ſie ſind, für deſto beſſer werden ſie gehalten. Die aufgeplatzten und zerbrochenen werden nicht gern angenommen. Zu Amſterdam werden die Coloquinthen gemeiniglich zu 35 bis 40 Stüver das Pfund verkaufet. Die Fäſſer und Kiſten werden tariret; auſſerdem aber noch 2 pro Cent für gutes Gewicht, und 1 pro Cent für prompte Bezahlung Rabatt gegeben.

Die Alten haben die Coloquinthen unter viele Purgiermittel, die man in den Apotheken annoch bereitet, als ein Hauptſtück vermenget.

In Frankreich macht man aus den bittern Kernen ein Vexier-Confect, indem ſie ſolche mit Zucker überziehen, und unter andern Confect miſchen.

Wegen ihrer Bitterkeit ſind die Coloquinthen im Leime, womit man die Kräuter in die Herbaria viva klebet, von guter Wirkung, indem alsdann kein Wurm hinein kommt.

Wenn man an einem Buche, oder an deſſen Bande, Schimmel und Würmer entdeckt, ſo ſtreuet man ein wenig Coloquinthenpulver darauf, welches man zu dieſer Abſicht in einem gläſernen Fläſchchen aufbehält, welches oben mit Pergament verwahrt iſt, worein Löcher geſtochen ſind, um das Pulver dadurch ausſtreuen zu können. Es iſt auch nöthig, die Bücher von Zeit zu Zeit wohl abzuſtäuben, und bisweilen das Aufſtreuen des Coloquinthenpulvers zu wiederhohlen.

Gazette ſalutaire, v. J. 1766, No. XIII.
Berlin. Magaz. III Band, S. 633.

Wenn man Coloquinthenpulver in die Federn ſtreuet, womit die Betten geſtopft werden, ſollen ſie für Motten ſicher ſeyn.

Um ſowohl Holzwände und anderes Holzwerk, als auch ſteinerne Mauern vor dem Einniſteln der Würmer, und beſonders Wanzen, zu verwahren, kocht man Vitriol in einem Decoct von Coloquinthen, und beſtreicht damit die Fugen, wie ich unter dem Art. **Wanze** umſtändlicher zeigen werde.

Vom Beſprengen der Getreideſaaten mit Coloquinthenwaſſer, als einem Mittel, das Abfreſſen derſelben von Heupferden oder Schilleboldeu zu verhüten, ſiehe unter **Heu⸗Pferd.**

Es kommen die Coloquinthen auch unter die ſchwarze Farbe auf Seide, wie aus dem Art. **Schwarzfärben der Seide** zu erſehen ſeyn wird.

Es iſt übrigens auch die Coloquinthe, wegen des für die Prophetenkinder daraus zubereiteten Gemüſes, 2 Kön. IV, 38—41, merkwürdig.

Heinr. Chriſt. Alberti Abhandlung von des Propheten Eliſä wunderbaren Verbeſſerung des Coloquinthen⸗Gemüſes, ſt. in No. 29 der wöchentl. Hall. Anz. v. J. 1754.

WILH. ERN. EWALD diſſ. de pulte colocynthidum, farina per Eliſam condita.

GE. KIRSTENII exercitatio phytophilologica de colocynthide prophetica & cocco. Stetin. 1651, 4.

Coloriren, Fr. Colorier, den Gegenſtänden, die man mahlt, diejenigen Farben, Lichter und Schatten geben, welche dieſe Gegenſtände, nach Beſchaffenheit ihrer Stellung, und nach dem Grade ihrer Entfernung, in der Natur haben.

Coloriſt, ſiehe den folgenden Artikel.

Colorit, Fr. Coloris, Ital. Colorito, heißt, in der Mahlerey, die Kunſt, die natürliche Farbe der Gegenſtände durch die Nachahmung vermittelſt künſtlich gemiſchter Farben darzuſtellen.

Im Deutſchen nennt man Colorit insgemein die Farbengebung, wiewohl dieſes deutſche Wort die Sache nicht hinlänglich auszudrücken ſcheint; denn **Colorit** iſt eigentlich die Wirkung der Farbengebung, der Effect, welcher aus der Miſchung und Placirung der Farben eines

Ge=

Gemähldes entſpringt. Ein Mahler, der ſeine Stärke im Colorit hat, der in ſeinen Gemählden die natürlichen Farben, Lichter und Schatten der Gegenſtände trifft, wird daher ein **Coloriſt**, Fr. Coloriſte, genannt.

Freundliches Colorit, ſiehe in **F.**

Coloß, L. Coloſſus, Fr. Coloſſe, eine rieſenförmige Statüe, eine Bildſäule von ungeheurer Größe. Daher **coloſſiſch**, Fr. Coloſſal, Coloſſien, eine Statüe oder ein Gemählde, ſo Rieſengröße hat.

Colporteur, **Hauſirer, Tabulet-Träger**; ſ. **Hauſiren.**

Colſa, Colza; ſiehe **Rübſamen.**

Colubri, ſiehe **Colibrit.**

Colubrine, ſiehe **Schlangenwurzel.**

Columba-Holz, ſ. unter **Adler-Holz**, im I Th. S. 421.

Columba, ſiehe **Taube.**

Columbarium, ſiehe **Rüſtloch. Taubenhaus.**

Columbinfarbig, ſiehe **Colombin.**

Columna, ſiehe **Säule.**

Columne, Fr. Colonne. Hierunter verſteht man, in den Buchdruckereyen, die geſetzten Lettern einer Seite irgend eines Buches zuſammen genommen, oder auch die abgedruckte Seite ſelbſt. **Geſpaltene Columnen**, die in zwey oder mehr Spalten von oben herunter getheilt ſind. Die oberſte Reihe einer Columne enthält jederzeit die **Columnenzahl**, und auſſerdem noch einen **Columnentitel**, oder ſtatt deſſen eine kleine Leiſte. Nachdem eine Columne entweder mit einer geraden oder ungeraden Columnenzahl numerirt iſt, wird ſie entweder gerade oder **ungerade** genannt.

Colutea, ſiehe **Linſenbaum.**

Colymbus, ſiehe **Taucher.**

Coma aurea, eine Pflanze, ſiehe **Gold-Haar.**

Coma ſenilis, ein Kraut; ſiehe unter **Haberwurzel.**

Comarum, rothes oder Waſſer-Fünffingerkraut; ſiehe unter **Fingerkraut.**

Comb, oder **Carnok**, iſt in England der Nahme eines

Kornmaßes, welches inſonderheit zur Ausmeſſung gewiſſer Hülſenfrüchte, als: Erbſen, Bohnen ꝛc. gebraucht wird.

Comble, ſiehe **Dach. Gipfel.**

Combuſta, Combuſtio, Brandſchaden; ſiehe Th. VI, S. 361, fgg.

Cometenbänder, ſiehe unter **Band.**

Commande, Ouvrage de commande; ſ. **Beſtellte Arbeit.**

Commanditaire, ſiehe im folgenden Artikel.

Commandite, oder Societé en Commandite, **Gemächlichkeitsgeſellſchaft**; ſiehe **Compagniehandlung**, und **Complimentirer.**

Ein ſolcher Handlungsaſſociirter, der nur das Geld in die Handlung hergibt, nicht aber ſelbſt handelt, ſondern den ganzen Betrieb der Handlung ſeinem Compagnon überläßt, heißt im Franzöſ. Commanditaire.

Commentchen, im gemeinen Leben, eine kleine flache Schüſſel, Soßen oder eingemachte Sachen ꝛc. darin auf die Tafel zu ſetzen. Man hat ſie von Zinn, Fayence, Porzellan, Silber ꝛc.

Ingl. ein kleiner flacher unten halbrunder Becher, auf Reiſen daraus zu trinken.

Vermuthlich iſt dieß Wort aus irgend einer fremden Sprache hergenommen worden; aber im Grunde iſt es doch deutſch. Das Niederſ. **Kumm**, **Kump** und Holländ. Komme, bedeutet eine tiefe Suppenſchüſſel, und **Spühlkumpf**, den tiefen Spühlnapf zu den Theeſchalen. Das Diminut. **Kumpken**, Holländ. Kommeken, und das Hochdeutſche **Commentchen** bedeutet alſo einen kleinen Kump. Siehe **Kump.**

Commerçant, ſiehe **Großhändler.**

Commerce, ſiehe den folgenden Artikel.

Commercium, Commerz, Fr. Commerce, ein ſehr ohne Noth aus dem Lat. Commercium entlehntes Wort, die Handlung und das Handlungsweſen auszudrucken. Daher der **Commerzien-Rath**, ein fürſtlicher Rath, der für die Aufnahme des Handlungsweſens zu ſorgen hat, oft aber auch weiter nichts iſt, als ein Hof-Factor, der

der für die Anſchaffung der Bedürfniſſe des Hofes Sorge trägt, und alsdann zuweilen auch **Commercien = Commiſſarius** heißt. **Commercien = Collegium**, oder **Commerz = Collegium**, ein Collegium, welches aus Commercienräthen beſteht, und auch wohl collective der **Commercien = Rath** genannt wird. **Commercien = Deputation. Commercien = Gericht. Commercien = Inſpector. Commercien = Tractat.** Ueber alles dieſes werde ich mich unter dem Artikel **Handel** umſtändlicher erklären.

Commercien = Intendant in Frankreich; ſiehe unter **Intendant.**

Commettant, ſiehe **Committent.**

Commis, ein **Committirter**, Fr. Commis, heißt überhaupt eine Perſon, der man etwas committiret oder anvertrauet; oder der man eine gewiſſe Verrichtung aufträgt, von welcher ſie Rechenſchaft abzulegen hat. Es iſt dieſes Wort ſowohl bey dem Finanzweſen, bey den Zoll= und Acciſeämtern, bey Gerichts= und Stadtſchreibereyen, als auch inſonderheit bey den Kauf= und Handelsleuten, Banquiers, Wechſelagenten oder Mäklern, und andern Perſonen, die ſich in die Handlung oder dahin einſchlagende Dinge mengen, gebräuchlich. Erſtern Falls ſind ſie gemeiniglich Einnehmer, oder Viſitatoren, und andere dergleichen Bediente; letztern Falls aber die, ſo der Kaufleute Caſſen, oder ihre Bücher halten, oder ſonſt ihre Geſchäfte beſorgen, und heißen daher ſonſt auch **Caſſierer, Buchhalter** und **Factores.** Siehe dieſe Artikel.

Bisweilen pflegen Einige, aus Mißbrauch oder Unachtſamkeit, einen ſolchen Committirten oder Commiſſionär auch wohl **Committenten** zu nennen.

Commiß = Brod und Mehl, ſ. Th. VI, S. 752, f.

Commiß = Fahrer, ſiehe **Caper.**

Commiſſär, nach dem Franz. Commiſſaire, oder **Commiſſarius**, nach dem Lateiniſchen; überhaupt ein jeder,

der, dem ein Geſchäft von dem Andern aufgetragen iſt. Beſonders, jemand, den ein Oberherr an ſeine Unterthanen ſchickt, ein Geſchäft bey denſelben auszurichten. Oft ſind es auch beſtändige Würden, die die Beſorgung eines gewiſſen Geſchäftes mit ſich führen, welches in der Zuſammenſetzung näher beſtimmt wird. Daher **Gränz-Commiſſarius, Kammer Commiſſarius, Krieges-Commiſſarius, Marſch-Commiſſarius, Poſt-Commiſſarius, Proviant-Commiſſarius,** u. ſ. f.

Gewiſſe Staten pflegen zuweilen einen Kameraliſten in die Provinzen zu ſchicken, Unterſuchungen anſtellen und Anordnungen machen zu laſſen. Dieſe zum Troſt des Landmannes, zu Abſtellung der Mängel und Mißbräuche, zu Vermehrung der Einkünfte, u. ſ. w. ausgeſandte Bevollmächtigte, pflegen **Commiſſarien**, und ihr Auftrag eine **Commiſſion** genannt zu werden. Der Zufall, der Eigenſinn, der Rang, die Freundſchaft, haben nicht ſelten bey der Wahl der Commiſſarien eine entſcheidende Stimme; zuweilen geht der Hauptzweck nur dahin, dem Commiſſarius Gelegenheit zu verſchaffen, ſich aus der Schuldenlaſt zu reiſſen: und faſt immer wird die Abſicht der Verſendung nicht ganz, oder doch ſehr langſam, erreichet, woran bald zu eingeſchränkte, ſchlecht ausgedruckte, oder übel verſtandene, Befehle, bald das Object der Unterſuchung, bald die Ränke der dabey intereſſirten Leute, bald die Schwäche oder Bosheit des Unterſuchers ſelbſt, Schuld iſt.

Der Stat kann bey Abſendung eines Commiſſarius keine andere Abſichten haben, als entweder von der wahren Beſchaffenheit gewiſſer Gegenſtände völlig unterrichtet zu ſeyn, oder eine bereits entſchiedene Sache pünctlich auszuführen, und zur Wirklichkeit bringen zu laſſen. In beyden Fällen iſt der Commiſſarius dem State, oder dem Regenten, oder vom wem er ſonſt den Auftrag erhalten hat, allein Rede und Antwort zu geben ſchuldig; alle andere Subordinationen, alle übrige Betrachtungen, gehen

hen das Object der Unterſuchung nichts an. Der Commiſſarius muß thun, und thun können, was derjenige, ſo ihn geſandt hat, ſelbſt thun würde, wenn er ſich dem Geſchäfte unterziehen könnte oder wollte; folglich dürfen weder die gebietheriſchen Erinnerungen ſeiner ſonſtigen Vorgeſetzten, noch die ſanften Empfehlungen des ſchönen Geſchlechtes, noch die Drohungen der Großen, noch die weiſen Ermahnungen eines Gewiſſensrathes, wenn er auch das Gewiſſen des Regenten ſelbſt in der Cur hätte, einigen Eindruck auf ihn machen. Pflicht, Ehre, Gewiſſen und Zufriedenheit mit ſich ſelbſt, dieſe treue Gefährten aller rechtſchaffenen Handlungen, befehlen, daß man geradedurch gehen, und ſich lieber allen möglichen Verdruß und Gefahren, ja der Ungnade des Regenten ſelbſt, ausſetzen, als die Wahrheit beleidigen, oder ſolche verſchweigen, verſtecken und verſtümmeln ſolle.

Iſt dieſes wahr; iſt ein Commiſſarius ſo mancherley Gefahren und Unannehmlichkeiten bloßgeſtellt: ſo kann ihm auch nicht verdacht werden, wenn er auf einem mit Behutſamkeit abgefaßten und den Umſtänden genau angemeſſenen **Commiſſoriale**, oder Vollmachtsbrief, beſteht. Wenn nun (wie es nicht ſelten geſchieht) derjenige, der das Commiſſoriale abfaßte, den Gegenſtand der Unterſuchung nicht recht kennet: ſo muß es entweder eine allgemeine Vollmacht (die zuweilen gemißbraucht wird) enthalten, oder es kann unmöglich auf die Lage der Sache und dahin einſchlagende Umſtände genau paſſen; mithin wird der durch dergleichen verſtümmelte, öfters unrichtige, Vorſchriften eingeſchränkte Commiſſarius gezwungen, bey jedem Schritte anzufragen, die Sachen zu verzögern, oder Fehler über Fehler zu begehen. Hat ſich der Verfaſſer unverſtändlich ausgedruckt, oder Zweydeutigkeiten erlaubt, ſo wird die Sache noch kitzeliger. Iſt das Object der Unterſuchung verworren, und mit Nebenumſtänden durchflochten, die mit einander in Betrachtung gezogen zu werden verdienen, der Commiſſarius

aber nicht berechtigt, in dieſe Nebenſachen hinein zu gehen, ſo wird er wenig fruchtbares ausrichten. Iſt endlich die Sache auſſer dem Geſichtskreiſe des Commiſſarius, oder verändern herrſchende Neigungen die Gegenſtände der Sachen in ſeinen Augen: ſo dient er denjenigen, zu welchen er geſandt iſt, nicht zum Troſt, ſondern zur Züchtigung, und der Stat erhält durch dieſen wohlbeſoldeten Miſſethäter irrige Begriffe, die nur gar zu oft das Unglück ganzer Provinzen ausmachen.

Wie aber, fragt ſich, ſoll denn ein echter Commiſſarius zu Werke gehen, wenn er ſeine Pflichten redlich erfüllen will, gleichwohl die Sachen nehmen muß wie ſie ſind, und nicht wie ſie ſeyn ſollten? Es iſt ihm nicht anders zu rathen, als daß, wenn er auf ſeine Gefahr ein ehrlicher Mann ſeyn, und ſich mit der Ueberzeugung rechtſchaffener Handlungen, mit dem Troſte, das Unglück der Menſchen vermindern zu können, mit der Hoffnung, daß ihm die Nachwelt Gerechtigkeit wiederfahren laſſen werde, begnügen will, er ſich 1) keinen Geſchäften unterziehe, die auſſer oder über ſeinen Geſichtskreis ſind, 2) keine Unterſuchung übernehme, deren Object man ihn nicht ganz ſehen laſſen will, 3) keine Zeit zur Unterſuchung ſich vorſchreibe, oder ſich bereden laſſe, nur die Oberfläche des Geſchäftes zu berühren, und ſchwankende Berichte zu erſtatten, um ſeine Geſchäftigkeit rühmen zu hören; daß er endlich 4) ſich von allen Vorurtheilen für oder wieder das Object der Unterſuchung losmache, vor allen nur möglichen Conſiderationen Augen und Ohren verſtopfe, mithin bloß das Wahre zu erforſchen, dem Unterdrückten zu helfen, das allgemein nützliche dem weniger nützlichen vorzuziehen, und ſeine Berichte ſo abzufaſſen trachte, daß er a) die Lage und Beſchaffenheit der Sache kurz, lebhaft und natürlich ſchildere, b) die Meinungen vor und dawieder unverſtümmelt, auch in ihrer völligen Stärke vortrage, und c) mit ſeinem commiſſariſchen Gutachten, welches aus den beyden erſten Gliedern

dern des Berichtes gezogen ſeyn, und keines fremden Auf-putzes bedürfen muß, den Bericht ſchließe.

Von den zu den Aufhebungsgeſchäften der Gemeinheiten verordneten Oekonomie- und Juſtiz-Commiſſarien, ſiehe unter **Gemeinheit.**

Durch ganz Schleſien ſind Commiſſarii perpetui, welche den Titel als Juſtizräthe führen, angeordnet, von welchen alle in Juſtizſachen auf dem Lande vorfallende Commiſſiones, eben ſo wie in Kammer- und Polizeyſachen von den Landräthen geſchieht, und auch vornehmlich die Taxationen der Landgüter, verrichtet werden. Siehe **Taxation der Landgüter.**

Commiſſär, (Furrage-) ſiehe in **F.**

— — (Stall-) ſiehe unter **Furrage.**

Commiſſaires de quartiers, ſiehe **Quartiermeiſter.**

Commiſſarius loci, ſiehe unter **Stadt-Regiment.**

Commiſſion, L. Commiſſio, Fr. Commiſſion. 1. Die Vollmacht, Gewalt, die man jemanden gibt, ein Geſchäft auszurichten, der **Auftrag.** Jemanden Commiſſion geben, etwas zu verrichten, 2. Das aufgetragene Geſchäft ſelbſt. Viele Commiſſionen auf ſich haben. 3. Diejenigen Perſonen, welche von einem Höhern zur Ausrichtung eines Geſchäftes abgeſchickt worden, oder auch mehrere ſolcher Perſonen, als ein Ganzes betrachtet. Sich eine Commiſſion ausbitten.

Bey Kauf- und Handelsleuten, bedeutet **Commiſſion** inſonderheit die Ordre, Vorſchrift oder Vollmacht, die einer dem andern gibt, für ihn und in ſeinem Nahmen Waaren einzukaufen oder zu verkaufen, oder ſeine Banco- und Wechſelnegotien zu beſorgen, u. d. gl. Es ſind dieſe Commiſſionen überhaupt zweyerley, nähmlich eine **empfangene** und eine **gegebene Commiſſion.** Jene nennet man, wenn jemanden von einem ausländiſchen Kaufmanne Ordre aufgetragen wird, Gelder oder Waaren in Empfang zu nehmen, ſolche weiter zu ſenden, wieder auszuliefern, auszuzahlen, oder zu verkau-

 fen,

fen, oder andere Waaren dafür einzukaufen; Schulden einzucaſſieren, Schiffe zu befrachten, zur See verſandte Güter aſſecuriren, und Wechſel acceptiren zu laſſen, nebſt andern bey der Handlung vorkommenden Verrichtungen mehr; wofür derjenige, der ſolches verrichtet, (welcher **Factor** oder Commiſſionär, gleichwie der Principal **Committent** genennet wird) ſeine gebührende Proviſion oder Factoreygebühr empfängt; ſiehe **Commiſſions=Handlung.** Gegebene Commiſſionen ſind hingegen von unſerer Seite, was oben von des Factors Seite gemeldet worden, daß wir nähmlich einem Andern Waaren in Commiſſion, für uns zu verkaufen, zuſenden; oder auch dieſe oder jene Waaren für uns einzucaſſieren, Ordre geben. In beyderley Fällen werden in den Handelsbüchern beſondere Rechnungen erfordert. Siehe **Commiſſions=Waaren.**

Commiſſion (**Bücher=**) zu Leipzig, ſiehe Th. VII, S. 204, ſqq.

Commiſſion (**Hof=**) ſiehe in H.

Commiſſionär, aus dem Fr. Commiſſionaire, heißt eben das, was Commiſſarius; nur daß jenes mehr unter Privatperſonen, unter Perſonen gleiches Standes, üblich iſt. Ueberhaupt bedeutet dieſer Ausdruck einen jeden, dem eine gewiſſe Commiſſion aufgetragen worden; bey den Kaufleuten aber insbeſondere einen Agenten oder Factor. In dieſem letztern Verſtande iſt alſo ein Commiſſionär derjenige, der jemanden in Commiſſion für Geld bedienet, für ihn ein= und verkaufet, Waaren und Geld empfängt oder wegſendet.

An allen Orten auf dem Erdboden, wo einiger Handel getrieben wird, gibt es wohl keine reichere, qualificirtere und anſehnlichere Compagnie von Commiſſionären, als der Engländer ihre in der Stadt Smirna. Sie beſteht gemeiniglich aus 80 oder 100 Perſonen, die faſt alle junge Edelleute, und öfters auch Lords=Söhne, die aus den beſten Häuſern entſproſſen ſind. Da es nun in England für die unter dem Adel, welche Handlung treiben, nichts nachtheiliges, in Anſehung der Engländer aber

auch

auch keine Handlung vortheilhafter, als die levantiſche, iſt: ſo ergreifen die meiſten jungen Herren von adeligen Familien dieſe Partey, entweder ihre Umſtände zu verbeſſern, oder ihr Glück höher zu treiben. Weil ſie aber nöthig haben, die Lehrzeit auszuſtehen, welche in England ſieben Jahre iſt; ſo verdingen ſie ſich auf ſolche Zeit an irgend einen großen Kaufmann von der levantiſchen Compagnie, welcher ſich vermittelſt 3 oder 400 Pfund Sterling, die er dafür bekommt, verbindlich macht, ſie nach den drey erſten Jahren ihrer Lehrzeit nach Smirna zu ſchicken, wo er ihnen nicht allein ſeine Geſchäfte mit anſehnlichen Beſoldungen anvertrauet, ſondern ihnen auch erlaubet, für ihre eigene Rechnung zu handeln; welches ihnen denn Mittel an die Hand gibt, herrlich zu leben, ſo lange ſie in der Compagnie der Commiſſionärs ſtehen, und ſie zugleich in den Stand ſetzt, wenn ſie daraus treten, nach England zurück zu kehren, und daſelbſt dem Geblüte, woraus ſie entſprungen ſind, anſtändige Bedienungen zu verwalten.

Wenn etwa unter dieſen Commiſſionären einige Streitigkeiten über Handlungsſachen entſtehen: ſo urtheilet darüber der zu Smirna befindliche Conſul der engliſchen Nation in der erſten Inſtanz; wie hingegen der zu Conſtantinopel reſidirende Ambaſſadeur, an welchen wieder jenes ſeine Urtheile appelliret werden kann, ſie in der letzten Inſtanz entſcheidet.

Uebrigens werden die Commiſſionärs in allen levantiſchen Stapel- und Handelsplätzen Coagis genannt. Siehe oben, S. 196. Savary parfait Negociant, Th. II, S. 386. fgg.

Ganz beſonders heißt auch **Commiſſionär**, im Wechſelſtyl, derjenige, welcher dem Präſentanten einen Wechſel bezahlen ſoll, und ſonſt auch der Acceptant genennet wird.

Commiſſions-Bedienung, ſiehe **Factorey**.

Commiſſions-Buch, Ordre-Buch, oder **Advis-Buch**, Fr. Livre des commiſſions, ordres ou avis, iſt eins von den nöthigen Handelsbüchern, worein man alle Commiſſionen, Ordren und Adviſo ſchreibt, die man von ſeinen Correſpondenten empfängt. Auf die erſten zwey Blätter des Buches macht man ein alphabetiſches Regiſter, welches die Folia anzeigt, wo jeder der Correſpondenten eingetragen iſt. Man läßt den Rand dieſes Buches etwas breit, damit man an die Seite der Artikel,

tikel, wenn die Commiſſionen vollzogen ſind, eine Nota machen könne. Einige aber laſſen es nur dabey bewenden, daß ſie die Artikel, wenn die Sache vorbey iſt, durchſtreichen.

Ein Formular findet man im I Th. der **Einleit. zur doppelten Buchhaltung**, Wien 1764. 4. S. 168.

Commiſſions=Conto, ſ. **Commiſſions=Rechnung.**

Commiſſions=Gebühren, Fr. Droit de commiſſion, heißt die Belohnung, die ein Commiſſionär für ſeine mit der ihm aufgetragenen Commiſſion gehabte Mühwaltung empfängt. In Banco= und Wechſelſachen aber gebraucht man gemeiniglich vielmehr das Wort **Proviſion**, als **Commiſſionsgebühren**, welches letztere nur von Waaren geſaget wird, und die man ſonſt auch Factorey=Gebühren nennet. Siehe **Commiſſions=Waaren.**

Commiſſions=Handlung, Factorey=Handlung, Fr. Commerce par commiſſion, heißt diejenige Handlungsart, da eine Perſon an dem Orte ihres Aufenthaltes, einer an einem andern Orte wohnenden Perſon, gegen Genießung einer ordentlichen Proviſion, d. i. Belohnung wegen der Mühwaltung, bedient iſt; es beſtehe nun ſolche Bedienung in Disponirung baarer Gelder, Wechſelbriefe, Ein= und Verkaufen gewiſſer Waaren, oder deren Spedirung, u. d. gl. m. in welchem allen des Committenten Ordre aufs genaueſte nachgelebet werden muß, ſolchergeſtalt, als wenn derſelbe in eigener Perſon an dem Orte des Commiſſionärs wäre. Bey dieſer Handlung, welche, nach der gegeben Beſchreibung, für Rechnung eines andern geſchieht, und wobey der Handelsmann, der ſie treibt, weiter nichts als ſeine Mühe und Beſorgung anzuwenden, hingegen aber auch auſſer ſeiner Proviſion keinen weitern Nutzen hat, hat man vornehmlich zu ſehen: auf 1) den **Committenten**, 2) den **Commiſſionär**, 3) die **Commiſſion** oder **Ordre**, 4) die **Commiſſionswaaren**, 5) die **Commiſſionsrechnung,**

nung, und 6) die Commiſſionsgebühren, oder Proviſion, von welchen allen aber beſondere Artikel handeln.

Es iſt der Commiſſionshandel ein großer Vortheil für einen jungen angehenden Kaufmann, ſonderlich den, der keine große Mittel hat. Denn auſſer dem, daß er ſeiner neuen Handlung ſchon ein treffliches Anſehen gibt, und einen guten Grund zu dem Credit leget, welchen ein Kaufmann haben muß: ſo ſortiret ein junger Kaufmann ſeinen neu eröffneten Laden, Gewölbe oder Magazin mit ſolchen Commiſſionswaaren, gleich als wenn ſolche ſein eigen wären. Er darf kein eigenes Capital darein ſtecken, verdient nach ſeiner Proviſion zu 2 oder mehr Procenten dazu, und bezahlet nach und nach, als die Gelder eingehen, ſeinem Principale.

Von der Commiſſions-Handlung, ſ. den 3ten Band der wieneriſchen Nachr. und Abhandlungen aus dem Oekonomie- und Commerzweſen, a. d. J. 1769, Wien, gr. 8. S. 81, fgg.

Von den Geſchäften für andere, oder von den Commiſſions- und Speditions-Geſchäften, ſ. Hrn. Jo. Carl May Verſuch einer allgem. Einleit. in die Handlungswiſſenſchaft, II Th. Alt. und Lüb. 1770, gr. 8. S. 390, fgg.

Heinr. Balth. Rothens Diſſ. de commerciis inſtitoriis, vulgo Factorey- oder Commiſſionshandlung. Jen. 1682. 1736.

Commiſſions-Rechnung, Commiſſions-Conto, wird von denen gehalten, die Commiſſionen haben. Solche Conto debitiren ſie für der Committenten Einkauf einiger Waaren; hingegen creditiren ſie ſelbige, da ſolche Waaren abgeladen, verſandt, und darüber eine Rechnung formirt worden, und zwar für den völligen Preis, nebſt Unkoſten und Proviſion. Daß aber ein Committent nicht ſogleich beym Einkauf der Waaren debitirt wird, geſchieht darum, weil man verſchiedene Waaren für diverſe Perſonen, und nicht auf Einen Tag, einkaufen möchte, auch weil alle ſolche Waaren in einer gleichen Verſendung beſtehen, und von deſſen gänzlichen Belauf mit Unkoſten und allem, an den Committenten eine Rechnung geſandt wird, wofür deſſen Conto correnti zu debitiren.

Was in der Commiſſionsrechnung unter Waaren- und unter Perſonen-Rechnung verſtanden werde, und wodurch dieſe Rechnungen Debet und Credit werden, findet man, auſſer obigen von der Commiſſionshandlung nahmhaft gemachten Schriften, in Ludovici Kaufmanns-Lexicon, Th. II.

Th. II. Col. 494, ſqq; desgl. in Bohns wohlerfahrnen Kaufmann, Th. II, S. 178. ſqq.

Commiſſions-Waaren, oder **Commiſſions-Güter**, ſind entweder ſolche, die man für anderer Leute Rechnung zu verkaufen oder einzukaufen hat; oder die man andern Leuten zuſchickt, oder ihnen für unſere Rechnung einzukaufen Ordre ertheilet.

Der Ein- und Verkauf der Waaren ſind die beträchtlichſten Gegenſtände der Commiſſionshandlung. Es findet ſich bey dieſen Geſchäften zuweilen die Gelegenheit, eine in Commiſſion zum Verkauf liegen habende Waare ſelber zu gebrauchen, wenn man nähmlich eine Commiſſion zum Einkauf der nähmlichen Waare bekommt. Da man nun von dem einen die Ordre zum Verkauf, und von dem andern den Auftrag zum Einkauf hat: ſo kann auf eine rechtmäßige Weiſe an beyde Proviſion berechnet, und dieſe folglich vermittelſt einer einfachen Arbeit verdienet werden. Wenn man dieſes aber thun will, ſo wird vor allen Dingen erfordert, daß die Waare gut ſey, und daß man ſie dem einen nicht zu theuer anſetze, noch dem andern zu wohlfeil berechne, und ſo auch umgekehrt, ſondern ein jeder muß den wahren marktgängigen Preis genießen, damit man ſich auf jeden Fall rechtfertigen könne.

Da ſich ein Commiſſionär zum Selbſtſchuldner der Waare macht, welche er für ſeine Freunde einkauft, ſo iſt es ihm nicht zu verdenken, wenn er in dem Ausborgen vorſichtig zu Werke geht. Wenn man inzwiſchen nicht gern eine Commiſſion abſchreiben will, und gleichwohl dem Beſteller nicht trauet, ſo kann man ſich eines Kunſtgriffes bedienen, der öfters gute Dienſte leiſtet. Wenn nähmlich die Waaren nicht unmittelbar an den Beſteller verſandt werden, ſondern an eine Mittelsperſon, welche ebenfalls einen Commiſſionär vorſtellet, gehen, ſo kann man an dieſen melden, daß er die Waare bis auf nähere Verfügung in Verwahrung behalten möge, um inzwiſchen zu ſehen, ob man Rimeſſen bekommt, oder ob auf die Anfrage, welche man möchte gethan haben, eine günſtige Nachricht eingeht. Hat man auf jenen, den Spediteur zu traſſiren Ordre, ſo meldet man ihm, daß, wenn er die Wechſelbriefe für des Beſtellers Rechnung annimmt, die Waare an ihn befördert werden könne, ſonſt aber ſolle

ſolle er ſie bis auf nähere Verfügung liegen laſſen. Trauet der acceptirende Commiſſionär jenem auch nicht recht: ſo kann er durch allerley verzögernde Vorgebungen die Sachen ſo zu lenken ſuchen, daß er, bey Verfall der Wechſelbriefe, die Waare noch in ſeiner Gewalt hat; und werden ihm dann die Gelder zur Bezahlung nicht eingeſandt, ſo kann er die Waare rechtmäßig zurück halten.

Hier iſt der **Unterſchied** zu beſtimmen, **in welchem Falle** dergleichen **Waaren** für **Rechnung** des **Abſenders**, oder des **Bezogenen**, liegen bleiben. Wenn letzterer dem erſten antwortet: er nehme die Tratte für Rechnung des Beſtellers nicht an, ſo bleiben die Waaren ohne Wiederſpruch für den Abſender liegen. Meldet aber der Bezogene: „Ich habe die für „Rechnung des Hrn. N. N. auf mich entnommene Summe, „acceptirt, und werde mit der für ihn an mich geſandten Waa„re, ſeinem Willen gemäß verfahren“: ſo hat der Abſender oder Einkäufer keinen Theil mehr daran, ſondern der Acceptant tritt an deſſen Stelle, und alles, was erfolgt, betrifft denſelben allein. Man muß daher, als Acceptant, ſich nicht mit einer ſolchen Antwort übereilen, weil alsdann keine Wiederrufung Statt findet; und ſie darf auch nicht gelten, indem ſonſt der einkaufende Commiſſionär in einer fortwährenden Gefahr und Ungewißheit bleiben würde.

Wenn man eine vorgeſchriebene Ordre hat, zu welchem Preiſe der Einkauf geſchehen ſoll, und ſolche nicht zu erlangen ſind, ſo thut man wohl, den Einkauf zu unterlaſſen, und dem Beſteller davon Nachricht zu geben; es wäre denn, daß der Unterſchied ſehr geringe wäre. Alsdann aber muß man ſehr aufmerkſam unterſuchen, ob ein Abſchlag in ſolchen Waaren zu vermuthen iſt; indem, wenn ein ſolcher kurz darauf erfolgte, der Committent daher Anlaß nehmen könnte, Chicanen zu machen.

Der **Verkauf in Commiſſion** geſchieht für des Eigenthümers Gefahr; der Commiſſionär iſt daher um ſo mehr verpflichtet, auf ſichere Käufer zu ſehen, damit er das ihm anvertraute Capital nicht vorſetzlich oder unachtſamer Weiſe in Gefahr ſetze. Will der Eigenthümer gar keine Gefahr tragen, ſo kann er den Commiſſionär del Credere ſtehen laſſen (d. i. daß er für die Zahlung der auf Zeit verkauften Waaren Bürge iſt); und

und alsdann kann es ihm gleichviel ſeyn, an wen ſeine Waare verkauft wird; wann ſolches aber nicht geſchieht, ſo muß der Commiſſionär in der Verkaufrechnung den oder die Käufer anzeigen, damit er ſich legitimiren könne, wenn ein Bankerott vor der Bezahlung erfolgen ſollte. Wann nun die Gelder für in Commiſſion verkaufte Waaren eingekommen ſind, ſo muß dem Eigener davon Nachricht gegeben werden, damit er melden könne, was mit den Geldern geſchehen ſoll, wenn er nicht bereits ſeine Verfügung deswegen ertheilt hat.

Ein Commiſſionär, welcher für verkaufte Waaren *del Credere* ſteht, bleibt in der Verbürgung ohne Beſtimmung einiger Zeit, bis die Gelder eingegangen ſind; ohne beſondere Verabredung bürget er aber nicht für die Wechſelbriefe, welche er für ſolche Gelder einkaufet. Wenn der Käufer auch noch ſo lange mit der Bezahlung zögert, ſo hat man dennoch nicht nöthig, voraus zu remittiren; will man es gleichwohl thun, und man ſteht nicht del Credere, ſo iſt ja nicht zu unterlaſſen, dabey zu melden, daß die Gelder noch nicht eingegangen ſeyn, und daß man die Rimeſſen im voraus gebe, doch ohne ſich wegen des Einganges der Gelder in einige Verbindlichkeit zu ſetzen.

Commiſſoria Lex, iſt ein bey Käufen und Verpfändungen gebräuchlicher Vertrag, da bey einem Kaufe bedungen, und bey etwa errichteten Kauf-Contracten die Clauſel angehängt wird, daß, wenn das Pretium oder Kaufgeld nicht auf einen gewiſſen beſtimmten Tag gezahlet würde, die Sache als nicht verkauft gehalten, und der ganze Kaufcontract für null und nichtig geachtet werden ſolle; bey Verpfändungen aber, daß, wenn die Schuld nicht binnen einer beſtimmten Zeit bezahlet wird, das Pfand dem Creditor dafür eigen ſeyn ſolle, welches letztere aber nach den Geſetzen in dem Falle verbothen iſt, wenn weniger Geld, als ein Pfand werth iſt, darauf geliehen wird, ob es gleich unter dieſer Bedingung geſchehen möchte. Ich werde hierüber das Nöthige unter den Art. **Kauf-Contract** und **Pfand** beybringen.

Hier-

Hiernächſt wird auch Commiſſoria Lex der Behelf oder die Exception genennet, ſo einem Vergleiche angehänget wird, dergeſtalt, daß, wenn ſolchem binnen gewiſſer Zeit zuwieder gehandelt wird, der Vergleich unkräftig ſeyn ſoll.

Commiſſoriale, ſiehe oben, S. 247.

Committent, Fr. Commettant, heißt derjenige, welcher einem Andern die Beſorgung ſeiner Geſchäfte committiret oder anvertrauet. Man bedient ſich aber dieſes Wortes bloß in der Handlung, da es im Gegenſatze des Commiſſionärs geſaget wird.

Committirter, ſiehe Commis.

Committirter Wechſel, ſiehe Wechſel-Commiſſion.

Commode, Fr. Commode. Unter dieſer Benennung verſteht man zuvörderſt einen mehrentheils mit drey oder vier Schubkaſten (Schubladen), verſehenen, und zur Aufbehaltung der Wäſche, Kleider oder anderer Sachen bequem eingerichteten niedrigen Tiſchſchrank, deſſen Körper von Kienen- oder Eichenholze zugeſchnitten, und die Furnirung von Nußbaum- Pflaumenbaum- Cedern- Mahagony- oder anderm ausländiſchem Holze aufgeleimt iſt. Das Maß der Länge pflegt 3 Fuß, zu den Mannskleidern aber $3\frac{1}{2}$ bis 4 Fuß zu ſeyn. Die Tiefe iſt 2 Fuß, und bisweilen noch 3 oder 4 Zoll darüber. Die Handhaben an den Schubkaſten ſind mehrentheils von Meſſing, Domback oder andern gelben Metall. Die Tiſchblätter oben darauf können auch von Marmor ꝛc. ſeyn. Wenn über eine Commode noch ein Schreibe-Schrank in die Höhe hinauf angebracht iſt, ſo heißt es ein **Commodenſchrank**; auſſerdem gibt es noch mancherley Sorten nach der verſchiedenen Größe, Form und Beſtimmung dieſes Hausrathes, als: **Eck-Commoden, Pfeiler-Commoden, Schreibe-Commoden** ꝛc.

In Brandgefahr ſind Commoden weit leichter zu retten, als gemeine Kleider- und Weißzeugſchränke, zumahl wenn ſie an beyden Seiten mit ſtarken Handgriffen, oder unten mit vier beweglichen Räderchen von feſtem Holze, verſehen ſind.

In Verlaſſenſchaften ſind die Commoden Hausrath, und gehören nur alsdann zur Gerade, wenn Geradeſtücke der Frau darin gelegen haben.

Die Verfertigung der Commoden, findet man in Hallens werkſtäte 3 Band, S. 60, f. und in Sprengels Handwerke 1 Ausgabe, S. 75, beſchrieben.

Vormahls nannte man auch die von Draht gebogenen, mit Leinwand oder Seide überzogenen und nach dem Kopfe eingerichteten runden Teller, worauf die Fontangen oder Aufſätze angeſtecket und befeſtiget wurden, **Commoden.**

In Frankreich führt eine Art Hauben, welche das Frauenzimmer gleich fertig aufſetzen kann, eben dieſen Nahmen; und in den vordern deutſchen Reichsländern tragen die Frauensperſonen ſo genannte **Commodchen** von Zitz, Kattun ꝛc.

Commun, Fr. le Commun, heißt an den Höfen der Großen, der Speiſeſahl für die Livreebedienten.

Commungüter, ſiehe **Gemeindegüter.**

Commune, ſiehe **Gemeinde. Gemeinheit.**

Comödianten, Comödien, ſiehe in K.

Compagnie, Aſſociation oder **Societät**, L. Societas, Sodalitas, Fr. Compagnie, Aſſociation oder Societé. 1) Die Zuſammenkunft zweyer oder mehrerer, ſich zu unterhalten und zu beluſtigen, und dergleichen Perſonen ſelbſt; in beyden Fällen nur im gemeinen Leben. In Compagnie gehen. Eine luſtige Compagnie, Geſellſchaft. 2) Die Gemeinſchaft der Abſichten, Handlungen, Güter, und die daraus entſtehende Verbindung; auch nur im gemeinen Leben. Mit jemanden Compagnie machen, einerley Verrichtung mit ihm unternehmen, einerley Weg mit ihm antreten, mit ihm zu einer gewiſſen Abſicht in Verbindung treten. Ich will Ihnen Compagnie leiſten, ſagt man, wenn man einerley Weg mit dem andern zurück zu legen hat. Ingleichem diejenigen Perſonen, welche ſich zu einerley Abſicht verbinden.

Abſonderlich eignen ſich dieſen Nahmen diejenigen Kaufleute zu, welche ihren Handel dergeſtalt gemeinſchaftlich treiben, daß ſie beydes Gewinn und Verluſt mit einander theilen. Ja bisweilen treten auch wohl ſo gar andere Perſonen, die ſich gleich ſonſt mit der Handlung ſelbſt nicht beſchäftigen, mit verſchiedenen Kaufleuten zugleich, oder auch ohne dieſe, unter ſich allein, zu Beförderung ihres Vortheiles, in eine Compagnie oder Geſellſchaft zuſammen, und verbinden ſich, einander zu Unternehmung oder Unterhaltung eines für die Handlung und Kaufmannſchaft nützlichen Etabliſſements, nicht allein mit ihren Capitalien, ſondern auch mit ihren Rathſchlägen, Bemühungen und dienlichen Anſtalten, gemeinſchaftlich beyzuſtehen. Dergleichen Compagnien werden zu gar viel= und mancherley Unternehmungen errichtet, als: 1) in Anſehung der Manufacturen; 2) zu Ausrüſtung der Schiffe, ſowohl zur Kaufmannſchaft, als zur Caperey; 3) zu Errichtung und Erhaltung einer Banco; 4) zur Abſchickung und Unterhaltung der Colonien in den neu entdeckten Ländern; 5) in der Buchhandlung, wegen Edirung großer und koſtbarer Werke; 6) bey vorhabenden Kriegesrüſtungen zu Waſſer und zu Lande, zu Lieferung der Lebensmittel, und in Anſehung der letztern abſonderlich zu Beſorgung der Fourage, Hoſpitäler; kurz, über alle Arten der Handlung, im Großen oder im Kleinen, welche große Capitalien und auſſerordentlichen Beyſtand erfordern, und über die Kräfte eines einzigen Negocianten gehen. Ungeachtet aber die Worte **Compagnie**, und **Societät**, oder **Geſellſchaft**, in der That und im Grunde einerley Sache anzeigen: ſo macht der Gebrauch dennoch zwiſchen beyden einigen Unterſchied; immaßen I. das Wort **Societät** oder **Geſellſchaft**, bloß von 2 oder 3, oder doch nicht viel mehrern, Handelsleuten geſaget, das Wort **Compagnie** hingegen von einer größern Anzahl zuſammen verbundener Perſonen verſtanden wird, deren Beſtimmung aber bloß

auf dem mehrern oder wenigern Beyſtande beruhet, deſſen diejenigen, welche auf ſolche Art in Compagnie oder Geſellſchaft zuſammen treten, zu ihren vorhabenden Unternehmungen oder Etabliſſements nöthig zu haben glauben. Daher werden denn auch dieſe Arten von Geſellſchaft überhaupt in 1) **öffentliche große privilegirte Compagnien**, und in 2) **particuläre**, oder bloß unter etlichen wenigen errichtete **Societäten oder Handlungsgeſellſchaften**, abgetheilet. Hiernächſt äuſſert ſich zwiſchen den kleinern Societäten oder Geſellſchaften, und den eigentlich ſo genannten Compagnien, auch noch II. ein anderer Unterſchied, daß nähmlich dieſe letztern, inſonderheit wenn ſie ausſchließende Privilegien haben, anders nicht, als mit landesherrlicher Einwilligung errichtet werden können, und deshalb ſo genannte Octroyen oder andere Patente und landesherrliche Verordnungen nöthig haben; da es hingegen in Anſehung der erſtern bloß auf den Willen und die Bedingungen der Geſellſchaften ankommt, welchen ſie einander kund gethan, und worüber ſie ſich durch gewiſſe, eben daher ſo genannte **Compagnie- oder Geſellſchafts-Contracte** unter und gegen einander verglichen und verbunden haben.

Endlich wird auch das Wort **Compagnie** in Handlungsſachen vorzüglich von den großen Geſellſchaften gebrauchet, welche wegen der ausländiſchen Handlungen und der dazu nöthigen Schifffahrt von langen Reiſen bereits errichtet ſind, oder noch errichtet werden. Solcher Compagnien ſind hin und wieder zu verſchiedenen Zeiten viele aufgerichtet worden, die aber weder gleiches Glück noch gleichen Beſtand gehabt haben. Der **Chineſiſchen Compagnie** iſt bereits oben, S. 69, f. Erwähnung geſchehen. In der Folge dieſes Werkes wird der übrigen berühmteſten, unter dem Artikel der Oerter und Länder, wovon ſie den Nahmen haben, als: **Emdener, Grönländiſche, Hamburgiſche, Hudſonsbay, Isländiſche, Levantiſche, Oſt- und Weſtindiſche** ꝛc. gedacht werden.

Sollen

Sollen große Handlungs Compagnien oder Geſellſchaften, L. Societas mercatoris, Fr. Compagnie de commerce, für ſich und für die allgemeine Landeshandlung Nutzen ſtiften, ſo iſt dabey auf folgende Stücke Rückſicht zu nehmen; und zwar in Anſehung ihres Interieurs: 1) daß eine gute Wahl ſolcher Handlungsbranchen getroffen werde, die das Land, neben einer vortheilhaften Traffik, entweder zu eigener Conſumtion, oder zur Verſchönerung ſeiner Fabriken, nutzen kann. Denn, wählet man ſolche Artikel, die bloß durch auswärtigen Abſatz diſtribuiret werden müſſen, ſo profitirt davon zwar freylich die Landeshandlung wohl etwas; allein, der Nutzen verbreitet ſich bey weitem nicht ſo allgemein unter alle Nahrungsſtände, und es iſt überhaupt in einem Lande nur wenig auf den Handlungsvortheil zu rechnen, wenn die Landeshandlung nicht in der Traffik ihre Hauptforce hat. 2) Gehört eine gute Berechnung dazu, um den Fond zu den vorgeſetzten Operationen wohl und richtig abzumeſſen. 3) Es muß dieſer Fond, unter einer Direction erfahrner, und von der auswärtigen ſowohl als beſonders einheimiſchen Handlung genaue Kenntniß habenden Vorſteher, in der beſtmöglichſten Ordnung, dirigiret werden.

In Anſehung der Verbindung, in welcher eine Handlungs-Geſellſchaft mit der übrigen und einzelnen Landeshandlung ſteht, iſt folgendes anzumerken: 1) Eine Handlungsgeſellſchaft muß durchaus nicht die einzelne Handlung hindern, oder wohl gar unterdrücken. Man fällt gemeiniglich bey Errichtung ſolcher Handlungs=Compagnien, um ſie recht zu unterſtützen, auf ſolche ihr zuzuwendende Vortheile, die ſie auf keine andere Weiſe, als mit Nachtheil der übrigen Landeshandlung, genießen können. Dieſes iſt ein ſehr unbilliges Verlangen, wenn es von Seiten der Intereſſenten gefordert wird, und partheyiſch von derjenigen Seite, die ſolche accordiret. Der gemeinſchaftliche und anſehnliche Fond, der einer ſolchen Compagnie zuſammenzubringen zugelaſſen wird, und die Unterſtützung, die ſie dadurch zu ihren Operationen erhält, weshalb ſie auch ſolche weiter, als ein einzelner Kaufmann, extendiren, und ſich an die erſte Hand zum Einkauf addreſſiren kann, gibt ihr ſchon Vorzüge vor einem jeden einzelnen Kaufmanne, dem es ſeine alleinige Kräfte nicht zulaſſen, ſich ſo ſtark in dergleichen entfernte und weitläuftige Geſchäfte einzulaſſen. Durch Einſchränkung der einzelnen Handlung, oder wohl gar durch deren Unterdrückung, eine Handlungsgeſellſchaft empor zu bringen, veranlaſſet mehr Schaden als Vortheil für das Land, theils weil dadurch gleichſam eine

Handlungscontribution eingeführet, theils aber auch die neu errichtete Geſellſchaft dadurch entweder ſtolz und übermüthig, oder auch, auf ihre ſicherſte Vortheile zu raffiniren, eingeſchläfert wird. Anſtatt daß man ſich ſo geneigt findet, einer ſolchen gemeinſchaftlichen Entrepriſe Wohlſtand, auf Unkoſten der übrigen Landeshandlung, zu gründen, ſollte man ſolche, in Betracht ihres anſehnlichen, und eines oder mehrerer einzelnen Kaufleute Kräfte überſteigenden Fond, vielmehr anhalten: 2) durch ihre Handlungsgeſchäfte den allgemeinen Landesverkehr zu verſtärken, und den einzelnen Kaufleuten die Gelegenheiten zu mehrern Handlungsbetrieb häufiger, wie ſonſt, zu veranlaſſen. Endlich 3) hat eine Handlungsgeſellſchaft hauptſächlich alle mögliche Bemühung und Sorgfalt anzuwenden, daß durch ihren Beytrag der Abſatz der Landesfabriken vermehret, und letztere bekannter gemacht werden. Es findet ſich auch auf dieſer Seite weit mehr Reitz zu deren Errichtung, als auf der andern, wo man bloß bey der Importation fremder Producte ſo großen Nutzen finden will. Hier entſteht aber die gegründete Schwierigkeit, daß das Land, worin man eine Handlungsgeſellſchaft errichtet, öfters keine Producte von einiger Bedeutung hat, womit es entfernten Abſatz zu machen im Stande iſt. Hier müſſen alſo zuvor Verſuche gemacht werden, bey deren Ausführung man denn erſt inne wird, ob ſich mit den Landes-Producten, und beſonders den Fabriken, eine anſehnliche Exportation mit ſicherm Nutzen unternehmen läßt, oder nicht. Dergleichen Verſuche gerathen indeß anfänglich ſchlecht, und es wird dabey zugeſetzet. Hierfür, und zur Entſchädigung derſelben ſollte die Handlungscompagnie gegenſeitige ſichere Beneficia haben, nicht bloß, um dadurch den etwa durch die Exportation der Landes-Producte gehabten Schaden zu erſetzen, ſondern, um noch beſonders weitere Unkoſten anzuwenden, einen ſichern Vertrieb der Landesproducte, und beſonders der Fabriken, auszuwirken. Man hat auch hierzu gleichſam den erſten und einen ſehr natürlichen Beruf, wenigſtens in einem Lande, welches vielerley Producte und geſchickte Arbeiter zu deren guten Zurichtung hat. Freylich aber muß man durch die gemachten Verſuche erſt inne werden, ob die gewöhnliche Zurichtung auch da angenehm ſey, wohin man einen Abſatz zu machen gedenkt, oder auch bey der Ausbildung der Producte durch veränderten Guſto ein mehrerer Vertrieb befördert werden könne. In einem Lande, wo viele natürliche Fabriken ſind, oder ſeyn können, würden ſolche Handlungs-Compagnien, die aus der Exportation der fabricirten Zeuge in entfernte Provinzen ihre Hauptſache machten, deſto ſicherern Nutzen

Nutzen ſtiften; es verſteht ſich aber von ſelbſt, daß ſie die Ausführung derſelben nur auf ſolche Art einrichteten, daß den einzelnen Handlungen dadurch nichts abginge. Ihre Bemühungen müſſen dahin gehen, die Landesproducte da bekannt zu machen, oder ihnen vielmehr da Abſatz zu verſchaffen, wohin ein einzelner Kaufmann vor ſich allein, ſich nicht wohl, wenigſtens nicht ohne großen Riſico, extendiren kann. Um dieſer Urſache willen errichtet man eben Handlungscompagnien; wenn dieſe aber weiter nichts unternehmen können, als was ſchon ein jeder einzelner Kaufmann ohne großen Riſico thun kann, ſo braucht man ſie gar nicht.

Es iſt ſchlechterdings nöthig, daß eine große Handlungscompagnie nicht aus gewiſſen dazu aufgenommenen Perſonen, ſondern gleichſam nur aus dem eingelegten Gelde, beſtehe. Eine ſolche Einrichtung haben die Oſtindiſchen und alle andere Handlungscompagnien der Ausländer. Man hat eine gewiſſe Summe des eingelegten Geldes **Actien** genennet (ſ. Th. I, S. 391, f.); und aus dieſen Actien beſteht eigentlich die Compagnie. Dieſe Actien werden nach Belieben verkauft, und durch alle Arten der Handlungsverträge und Geſchäfte veräuſſert. Der Beſitzer der Actie zieht nur den fallenden Gewinn; und wenn jemand nicht eine gewiſſe Anzahl Actien beſitzt, ſo darf er ſich gar nicht um die Angelegenheiten der Compagnie bekümmern. Das ganze Handlungsweſen der Compagnie und alle Geſchäfte werden von gewiſſen Directeurs beſorget und angeordnet. Zu gewiſſen Zeiten werden große Verſammlungen der Compagnien gehalten, zu welchen nur diejenigen gelaſſen werden, die eine gewiſſe, beſtimmte Anzahl Actien haben. In dieſen Verſammlungen werden wichtige Angelegenheiten berathſchlaget, die Rechnung abgeleget, und der auszutheilende Gewinn beſtimmet.

Es iſt kein einziger vernünftiger Grund einzuſehen, warum dasjenige, was andere Nationen zur See mit ſo glücklichem Erfolge ausgeübet haben, nicht auch in der Handlung zu Lande bewerkſtelliget werden könnte,

nähmlich um diejenigen Waaren im Lande zu bauen und zu gewinnen, die uns die Ausländer abnehmen, und ohne welche die Handlung eines Landes unmöglich blühend werden kann. Wenn in einem großen Lande, wo Gebirge vorhanden ſind, und vielleicht viele Bergarten entweder nicht aufgeſucht, oder weggeworfen werden, daraus allerley Waaren gewonnen werden könnten, welche uns die Ausländer abkauften, und wo vielleicht ſelbſt die Manufacturen noch nicht zureichend eingerichtet ſind, eine ſolche große aus Actien beſtehende Handlungscompagnie errichtet würde: ſo iſt nicht abzuſehen, was ihrem guten Fortgange im Wege ſtehen ſollte. Rechtſchaffene, fleißige und geſchickte Directeurs würden einerley Werke in verſchiedenen Orten des Landes anlegen, und die Waaren alſo in Menge bauen können. Sie würden die noch abgehenden Manufacturen anordnen können, ohne daß der Neid und die Gewinnſucht der kleinen Geſellſchaften Hinderniß machen könnte, wenn etwa die eine Art der Manufacturen beſſer ginge, als die andere. Diejenigen Privatperſonen, die ihr Geld in eine ſolche Anſtalt legten, würden nicht einmahl ſo viele Gefahr zu befürchten haben, als bey der Handlung zur See.

Von Anrichtung großer Handlungsgeſellſchaften, ſ. den Kaufmann, eine Wochenſchrift (von Hrn. Bando) Berl. 1770, gr. 8. St. 22, S. 333—348.

Bachoff von Ech diſſ. de eo, quod juſtum eſt circa commercia inter gentes, ac præcipue de origine & juſtitia ſocietatum mercatoriarum. Jen. 1730.

Von den Handlungscompagnien, ſ. Hrn. v. Juſti geſammlete polit. und Finanzſchr. II B. Kopenh. und Leipz. 1761, gr. 8. S. 200, fgg.

Von den großen oder publiken Handelscompagnien, ſ. Mays Verſuch einer allgem. Einleit. in die Handlungswiſſ. Alt. und Lüb. 1770, gr. 8. Th. I, S. 435—440.

So heilſam indeſſen auch die großen Handlungsgeſellſchaften zu Gründung und Einrichtung der auswärtigen Commerzien, beſonders bey dem Handel zur See, ſind: ſo erfordert es dennoch zuweilen die Wohlfahrt des States, ſolche **Compagnien aufzuheben,** und den Han-

Handel in eine gewiſſe Weltgegend allen Unterthanen ohne Unterſchied frey zu geben, damit das Commercium mehr ausgebreitet und blühender gemacht werden möge. Ein Beyſpiel davon haben wir an der in den däniſchen Ländern errichtet geweſenen octroyrten weſtindiſch-guineiſchen Handlungscompagnie, welche mit Ende des Jahres 1754 aufgehoben worden iſt, wovon ich an ſeinem Orte ein mehreres beybringen werde.

Die Aufhebung der Handlungscompagnien kann aus zweyerley Bewegungsgründen geſchehen. Die Nothwendigkeit veranlaßt entweder die Regierung, eine Handelsgeſellchaft aufzuheben, oder ſie wird von dem größeren Nutzen in Erweiterung der Commercien dazu bewogen. Nicht alle Handlungscompagnien haben einen glücklichen Fortgang in ihren Angelegenheiten. Oefters iſt in denjenigen Ländern und Weltgegenden, wo eine ſolche Geſellſchaft hin handelt, kein großer Vortheil zu erlangen, weil daſelbſt entweder keine Waaren zu haben ſind, die bey uns Abgang finden, oder, weil ſie nicht von der erforderlichen Güte und Beſchaffenheit ſind, oder wenigſtens nicht ſo wohlfeil und in genugſamer Menge erlanget werden können, daß ſie die Unkoſten des Handels mit einigem Ueberſchuſſe ertragen. Denn, wenn man erwäget, was eine ſolche Compagnie in Ausrüſtung der Schiffe, und in Unterhaltung ſo vieler Menſchen, die in ihren Dienſten ſind, für Aufwand zu machen hat: ſo muß der Gewinn an den Waaren gewiß nicht geringe ſeyn, wenn ſie beſtehen will; und wenn vollends die Unterhaltung ihrer Forts und Etabliſſements viele Koſten verurſachet, ohne daß eben in daſiger Gegend viele Waaren gewonnen werden, ſo kann es nicht fehlen, daß es endlich mit ihren Angelegenheiten nicht zum beſten ausſieht. Oefters iſt auch eine Compagnie mit ſolchen Directeurs und Bedienten verſehen, die theils das Weſen der Commercien nicht verſtehen, und es daher an der rechten Einrichtung ermangeln laſſen, oder ſonſt

zu unüberlegten und nachtheiligen Unternehmungen ſchreiten, theils aber aus Eigennutz und Gewinnſucht das wahre Beſte der Geſellſchaft auſſer Augen ſetzen, und nur auf ihren eigenen Vortheil bedacht ſind. Wenn nun zu einer ſolchen ſchlechten Direction einige Unglücks-Fälle kommen, die ſich hier viel häufiger, als in andern menſchlichen Geſchäften, eräugnen: ſo muß ſie nothwendig in ſchlechte Umſtände gerathen, die ſie auf den Punct ihres nahen Unterganges ſetzen.

Nun kann man zwar nicht behaupten, daß die Regierung für den ſchlechten Fortgang einer Handlungs-Compagnie zu haften verbunden iſt. Es iſt alſo keine abſolute Nothwendigkeit vorhanden, daß ſie eine ſolche in ſchlechte Umſtände gerathene Handelsgeſellſchaft aufhebe, und mit ihrem eigenen Nachtheil den bevorſtehenden Verluſt der Intereſſenten verhindere, ſondern ſie könnte es gar wohl zu dem öffentlichen gänzlichen Verfall und Falliment der Compagnie kommen laſſen. Allein, wenn eine Regierung weiſe iſt, ſo wird ſie es nie zu dem öffentlichen und gänzlichen Untergange einer Handlungscompagnie gelangen laſſen. Ein Vorfall von dieſer Art machet in der Welt ſo viel Aufſehens, und hat ſo ſchädliche Folgen, daß er einer Nation auf vielerley Art zu großem Nachtheil gereicht. Er hinterläßt auch in den Gemüthern der Unterthanen und Fremden auf lange Zeit ſo viel Eindruck, daß es in den künftigen Zeiten ungemein ſchwer hält, neue Handlungscompagnien und andere dem State heilſame Unternehmungen, wozu Einheimiſche und Auswärtige Geld herſchießen ſollen, zu Stande zu bringen. Um nun ſolche nachtheilige Folgen zu vermeiden, iſt es der Weisheit einer Regierung allerdings gemäß, eine ſolche Compagnie, wenn ſie ſieht, daß es mit derſelben ſchlechterdings nicht fort will, und daß ihr öffentlicher Untergang in der Folge unvermeidlich iſt, lieber gar aufzuheben, und einigen Schaden nicht anzuſehen, wenn es noch mit Verbergung der wahren Beſchaf-

fen-

fenheit der Sachen geſchehen kann, als dem State ſelbſt durch den öffentlichen Verfall eine ſo ſtarke Wunde zu verſetzen, deren Narbe ſehr lange ſichtbar bleibt. Allein, ob zwar die Umſtände einer Handlungscompagnie in der That ſo ſchlecht und unheilbar ſeyn können, daß ihr auf keinerley Art geholfen werden kann, und mithin die Aufhebung derſelben und die Freygebung des Handels das einzige Mittel iſt, ihren öffentlichen Verfall zu vermeiden: ſo glaube ich doch, daß ſich ein ſolcher Fall nur ſelten eräugnet. Vielmehr iſt es ſehr wahrſcheinlich, daß, wenn ein Hof eben die Unkoſten, ſo ihm die Aufhebung der H. C. zuzieht, an ihre Unterſtützung wenden, und dabey auf ihre Direction, Einrichtung, Wirthſchaft und Anſtalten ſelbſt ein beſtändiges Augenmerk richten wollte, derſelben wohl noch geholfen werden könnte. Soll aber eine H. C. unterſtützet werden, ſo iſt höchſt billig, daß der Stat die Unterhaltung der Feſtungen und Forts, und der dazu erforderlichen Soldaten, ſelbſt übernehme. Eigentlich werden doch ſolche Beſitzungen dem State erworben; und die Regierung kann ſolche Anſtalten allemahl mit mehrern Anſehen, Ordnung und Erſparung einrichten, als eine Geſellſchaft handelnder Kaufleute, denen ſolche Gerechtſamen in ſcharfem Betracht nicht einmahl gebühren. Solche Etabliſſements ſollten alſo allemahl der Krone gehören, und von ihr unterhalten werden. Man könnte demnach die handelnde Geſellſchaft, wenn ſie ſich erſt in genugſam glücklichen Umſtänden befände, zu dieſem Behuf einigen Beytrag, nach Art einer Contribution und Abgabe, thun laſſen.

Der zweyte Bewegungsgrund, warum Handlungs-Compagnien zuweilen aufgehoben zu werden pflegen, iſt der Nutzen des States, welcher daraus in Anſehung der Vergrößerung der Commercien und mehrerer Ausbreitung des Handels entſteht. Eine H. C. hat, wie bereits oben erwähnt worden, allemahl eine Octroy, oder Privilegium excluſivum, vermöge deſſen alle andere Untertha-

terthanen des States ausgeſchloſſen werden, in diejenigen Gegenden, auf welchen die Compagnie privilegirt iſt, oder wo ſie ihre Etabliſſements hat, Schifffahrt und Handel zu treiben. Hierdurch wird nun allerdings verhindert, daß der Seehandel der Nation nicht recht blühend werden kann, weil ſo viele andere Unterthanen, die Muth und Vermögen hätten, in dieſen Gegenden Handlung zu treiben, vermöge dieſes Privilegii ſolches unterlaſſen müſſen; und da ſich doch eine H. C. mit ihren Anſtalten allemahl in gewiſſen Gränzen hält, und vermöge ihrer Beſchaffenheit auch ihren Handel nicht immer erweitern kann, weil die Intereſſenten alle Jahre ihren Dividenten haben wollen, darauf gleichſam ihr Credit und Anſehen beruhet, ſo kann freylich die ganze Nation in dem Verkehr mit andern auswärtigen Nationen ungleich mehr gewinnen, wenn der Handel mehr ausgebreitet und von vielen Pripatperſonen getrieben wird. Folglich kann es allerdings zuweilen der Nutzen des States erfordern, daß dieſe oder jene Handlungs-Geſellſchaft aufgehoben, und die Commercien in daſige Gegend allen Unterthanen frey gegeben werden.

Wenn aber eine H. C. mit wirklichem Nutzen für den Stat aufgehoben werden ſoll, ſo muß die geſammte Nation eine ſolche Beſchaffenheit haben, die nicht nur mit dieſem Entſchluſſe vollkommen übereinſtimmet, ſondern die auch denſelben unumgänglich erfordert. Zuvörderſt aber muß ein Volk bereits einen ſehr blühenden Kauf-Handel mit allen benachbarten Nationen, ja faſt in allen Welttheilen, haben, damit es genugſame Gelegenheit finde, alle Arten von Waaren auswärts zu vertreiben und abzuſetzen. Denn ſo eingeſchränkt auch der Handel einer Compagnie ſeyn kann, ſo wird er doch allemahl zureichen, das Land ſelbſt mit den benöthigten Waaren, aus der Gegend, wohin ſie handelt, zu verſorgen. Ja, die geſammte Nation muß ein beſonderes Genie zum Handel haben, damit es nicht an Leuten fehle, die ſich da-

mit

mit beſchäftigen, und die erforderliche Einſicht und Fähigkeit dazu haben. Sodann muß in dem Lande bereits ein großer Reichthum ſeyn, damit ſich genugſam Leute finden, die Muth und Luſt haben, etwas zu wagen, und die auch etwas aufzuwenden vermögend ſind, ohne daß ein Unglücksfall ſie zu Boden ſchlägt; und in der That 20 oder 30 Familien ſind hierzu keinesweges zureichend. Dieſe werden durch die bey der Schifffahrt gewöhnlichen Unglücksfälle bald furchtſam gemacht, daß endlich die Seehandlung gar in St[illegible]ken geräth. Endlich muß die Schifffahrt der Nation ſowohl überhaupt, als beſonders in die frey gegebene Gegend, ſicher und keinen Anfällen unterworfen ſeyn, weil ſonſt die Privatperſonen bey einigem erlittenen Verluſte ihre Unternehmungen bald fahren laſſen. Allein, dieſe Sicherheit kann ſchwerlich auf eine dauerhafte Art gewirket werden, als durch eine wichtige Seemacht, die andere Nationen in Furcht und Reſpect erhält. Denn Friedens-Tractate, Bündniſſe und Neutralität, ſind zerbrechliche Rohrſtäbe, auf welche man ſich nicht ſehr verlaſſen kann; und wenn Krieg und Unruhen erfolgen, ſo liegt alsdann die ganze Seehandlung danieder.

v. Juſti, neue Wahrheiten, I Band, S. 613, fgg. und deſſen polit. und Finanzſchr. II Band, S. 55, fgg.

Compagnie, (Geſundheits-Aſſecuranz-) ſiehe in G.

Compagnie-Billets, oder **Compagnie-Scheine**, Fr. Billets de Compagnie, ſind Scheine oder Verſchreibungen, die im Nahmen einer Compagnie, wenn ſolche Geld aufzunehmen nöthig hat, ausgeſtellet, und von einem oder mehrern der Compagnons oder Geſellſchafter unterſchrieben werden. Wenn ſolches geſchehen iſt, ſo ſind nicht allein die, welche dergleichen Billette unterſchrieben haben, dafür zu haften ſchuldig, ſondern ihre Unterſchrift verbindet auch alle andere Compagnons für die Sicherheit und Bezahlung der Billette ſo zu ſtehen, als ob ſie ſolche alle ſelbſt unterſchrieben hätten.

Die

Die Compagniebillets werden gemeiniglich unter allen, die in der Handlung gebräuchlich ſind, für die beſten geachtet; man hat ſie aber dennoch manchmahl ganz verrufen, und in ſo ſchlechtem Werthe, als die ſchlimmen Papiere, geſehen. Siehe **Compagnie-Handlung**.

Compagnie-Conto, Mitgenoſſen-Conto, Conto di Compagnia, iſt 1) faſt eben das, was Conto a Meta, wenn es ſich auf eine gewiſſe Waare oder Handlung, als etwa auf eine Schiffsladung, Wein oder Rocken; oder die von zween in Compagnie unternommene Montur etlicher Regimenter, erſtrecket. 2) Die Rechnung eines über unſere ganze Handlung intereſſirten Compagnons, es ſey gleich ſein Mit-Intereſſe auf halben, Drittels- oder Viertels-Gewinn oder Verluſt, nachdem nähmlich der Compagniecontract geſchloſſen, und von jedem eine gleich ſtarke oder geringere Summe eingeleget worden iſt.

Was in der Compagniehandlung unter bare Geldrechnungen, Waarenrechnungen, und Perſonenrechnungen gezählet werde, und wodurch ſolche Rechnungen Debet und Credit werden, findet man in Ludovici Kaufmannslexicon, II Th. Col. 508—527, deutlich auseinander geſetzt.

Compagnie-Contracte, Geſellſchafts- oder Societäts-Contracte, geſchehen zwiſchen zween oder mehrern, die ſich freundſchaftlich unter einander vereinigen, und in der Hoffnung, mehrern Gewinn oder Nutzen aus ihrer Geſellſchaft zu ziehen, zu einem ehrlichen Gewerbe auf gewiſſe Conditionen verbinden, als: daß ſie gleiches Geld einſchießen, oder der eine mehr, als der andere, einlegen; der geringere hingegen, was an ſeinem Capitale mangelt, mit ſeinem Handelsverſtande und Arbeit erſetzen ſolle.

Ein ſolcher Contract iſt nothwendig über die im Art. **Compagnie-Handlung** größten Theils angezeigten Conditionen, zuvörderſt von den Geſellſchaftern oder Compagnons zu entwerfen und zu ſchließen, ehe und bevor

vor die Compagniehandlung ſelbſt angetreten wird. Denn, obgleich keine Zeugen dabey nöthig ſind, um zu wiſſen, was eine Compagniehandlung mit einander geſchloſſen hat; ſo hindert doch ein ſolcher ſchriftlicher Contract vielmahls ſchädliche Trennung, Proceſſe und Fallimente, und beſteht auch bisweilen ſo gar nach dem Tode. Es muß aber derſelbe alſo eingerichtet ſeyn, 1) daß er den Rechten und den Regeln der Societät gemäß ſey; daher man einen geſchickten Rechtsgelehrten zum Aufſatze deſſelben gebrauchen muß; 2) daß er nicht nur ſolche Fälle mit gehöriger Vorſicht entſcheide, welche ſonſt, währender Societät, gar leicht die Freundſchaft und das gute Vernehmen der Geſellſchaften trennen können, ſondern auch alle und jede Conditionen genau beſtimme, welche ſonſt bey dem Ableben oder der Separirung eines und des andern Geſellſchafters allerley ruinirende Streitigkeiten und Verwirrungen verurſachen können. In Anſehung dieſer Fälle, ſind, bey der Abfaſſung des Contractes, alte, kluge und erfahrne Kauf- und Handelsleute zu Rathe zu ziehen. 3) Daß allenthalben Ehrlichkeit darin hervor leuchte, und er auf keinerley Weiſe Schlupflöcher der Bankerottier-Streiche abgeben könne. 4) Daß nicht, auf Seiten des einen Geſellſchafters, der Eigennutz die Oberhand habe. 5) Daß die Waaren in dem Inventarium eines Compagniecontractes theils in currente, theils nicht-currente Waaren zu unterſcheiden, und beyderſeits nach Unterſchied in demjenigen Preiſe anzuſetzen und zu conferiren ſind, wofür ſie demjenigen, welcher damit wenigſtens 6 pro Cent gewinnen will, gelaſſen werden müſſen. Auch iſt 6) in dem Compagniecontracte deutlich zu beſtimmen, daß alle vorhandene Waaren, wie die Activ-Schulden, unter beyde Theile, nach eines jeden Antheil, getheilet werden ſollen. Wenn nun einer, ſtatt baren Geldes, Activ-Schulden mitgebracht hat, ſo fragt es ſich, welcher dieſe Schulden bekommen ſoll, oder ob ſie in die Compagnie gehören? Daher muß man 7) in dem

C. C.

C. C. deutlich beſtimmen, daß von den böſen und guten Schulden ohne Unterſchied jedem die Hälfte zugeeignet werde. Auch muß 8) in demſelben ausgemacht ſeyn, daß kein Compagnon durch des andern Unterſchrift verbunden werde, es ſey denn, daß dieſer für die Societät oder Compagnie unterſchrieben hätte. Dieſes erfordert die Erhaltung des Credits für das Handelsweſen. Auch müſſen 9) beyde Theile ſich verbinden, daß ſie ſich unter die Streitigkeiten, die unter ihren Ehefrauen entſtanden ſind, bey einer beſtimmten Geldſtrafe, nicht mengen wollen. Denn man hat aus der Erfahrung, daß die meiſten Societäten, weil die Weiber ſich nicht haben vertragen können, und die Männer durch eine thörichte Willfährigkeit ſich unbedachtſam darein gemiſchet, vor verglichener Zeit ein Ende genommen haben. Da auch wegen des Ein- und Verkaufes, ingleichem wegen des Caſſa und Buchhaltens, Mißhälligkeiten entſtehen können, wenn nicht gleich anfangs ausgemacht iſt, zu was ſich der eine mehr am beſten ſchicket, als der andere (indem derjenige, der viel Lebhaftigkeit hat, ſich beſſer zum Kaufe und Verkaufe, zum Einnehmen und Auszahlen ſchicket; ein anderer hingegen, der weniger Feuer beſitzt ſondern ſpeculiret, beſſer zum Buch- und Caſſahalten aufgelegt iſt): ſo haben ſie ſich diesfalls ſogleich anfangs zu vergleichen, und es iſt in den Compagniecontract zu ſetzen, 10) wer die Beſorgung des einen ſowohl, als des andern, haben ſolle. Weil hiernächſt viele Mißhälligkeiten vermieden werden, wenn keiner vor dem andern einen beſondern Handel bey der Compagnie für ſich allein vorbehält; ſo iſt in den Contract mit einzurücken, 11) daß ſich beyde, währender Geſellſchaft, zu einerley Handel verbinden. Ferner ſind in dem C. C. die Mittel anzuzeigen, wenn die Compagnons in einer Sache verſchiedener Meinung ſind, wie ſie ohne Schaden zu entſcheiden; und wenn ſich auch wirklich Mißhälligkeiten hervor thäten, wie dieſelben ohne Proceſſe, und ohne Ungemach der Geſellſchaft, beyzulegen ſeyn.

In

In Bohns wohlerfahrnem Kaufmann, Th. II, S. 486 fgg. findet man ſowohl ein Formular einer Geſellſchaft zweyer Kaufleute, welche den Handkauf treiben wollen, und die beyderſeits bares Geld für ihr Capital einſchieſſen; als auch ein Formular einer verlängerten Compagniehandlung.

Auch ſtehen drey verſchiedene Formulare von Compagnie- oder Geſellſchafts-Contracten, in Mays Verſuch in Handlungsbriefen, S. 423 fgg.

Compagnie-Handlung, Geſellſchafts-Handlung, Aſſociation, Zuſammengeſellung oder **Maſcopey,** iſt eine Geſellſchaft verſchiedener, und insgemein nur zwey bis drey, ſelten aber mehrerer, zuſammen verbundener Kaufleute, welche ihre bare Gelder in gleicher oder ungleicher Summe, auch wohl ihre Waaren, Schulden oder Gegenſchulden, zuſammen legen, damit ſie ihren Handel mit vereinigten Kräften, Fleiß und Capital, inn- und auch auſſerhalb Landes, deſto ſtärker fortführen, und ihren Nutzen befördern mögen.

Die Compagniehandlungen ſind von großem Nutzen, ſowohl für einen jeden insbeſondere, als auch für das gemeine Weſen. Weitläuſtige Unternehmungen erfordern anſehnliche Capitalien, viele Arbeit und Einſicht, ſo, daß eine einzelne Perſon ſich nicht allezeit geſchickt dazu findet. Durch die Einrichtung einer Compagnie zwiſchen 2, oder 3 Perſonen, die ihre Wiſſenſchaft und ihr Vermögen vereinigen, ihren Nutzen gemeinſchaftlich zu befördern, wird jenem abgeholfen; und dieſe Perſonen werden dadurch in den Stand geſetzet, mit vereinten Kräften dasjenige zu unternehmen und auszuführen, was einer allein nicht würde haben thun können. Hieher gehört auch der beſondere Vortheil, daß zwo Perſonen, da eine jede einen Vorfall nach ihrem eigenen Begriff betrachtet, jede Sache beſſer einſehen, und ein reiferes Urtheil darüber fällen können, als durch einen einzigen Menſchen geſchieht. Beſonders haben die Compagnie-Handlungen auch das Vortheilhafte, daß durch dieſelben öfters zweyen Perſonen geholfen wird. Geſchicklichkeit und Reichthum finden ſich ſelten bey einander. Wenn demnach zwo Perſonen, wovon die eine Geſchicklichkeit und die andere Reichthum beſitzt, eine Geſellſchaft unter einander errichten, ſo nutzen ſie ſich beyde. Das Geld des einen wird durch den Verſtand und die Rathſchläge des andern nützlich angewandt, und dieſer wuchert, ver-

mittelſt ſeiner Geſchicklichkeit mit dem Vermögen des erſtern, weil es alsdann eben ſo iſt, als ob beyde Eigenſchaften in Einer Perſon vereinigt wären.

Ungeachtet dieſer und anderer Vortheile, die eine Privatgeſellſchaft mit ſich führet, finden ſich auch viele Schwierigkeiten und viel Unangenehmes dabey. So lange man allein und unter eigenem Nahmen handelt, iſt man niemand, als ſich ſelbſt, Rechenſchaft von dem, was man verrichtet, zu geben ſchuldig. Die Freyheit iſt das halbe Leben eines Menſchen. Sie iſt zwar nicht allezeit aus der Geſellſchaft zweyer oder mehrerer Perſonen verbannet, alsdann aber muß eine genaue Urbereinſtimmung der Gemüther herrſchen.

Eine Compagniehandlung unterſcheidet ſich von den Gemeinſchaften und Verträgen, da ein jeder gleich viel beſitzt oder verdienet. Das Capital, welches ein jeder einſchießt, bleibt ſein Eigenthum, und muß ihm bey der Aufhebung der Geſellſchaft wieder werden, es wäre denn, daß an der ganzen Maſſe verloren worden; und dann muß ein jeder, nach dem Verhältniß ſeines Einſchuſſes, ſeinen Theil Verluſt tragen. Der Gewinn und Verluſt ſind gemeinſchaftlich, wenn nicht in dem Compagniecontracte einem jeden ein gewiſſes pro Cent von ſeinem eingebrachten Capital zugeſtanden worden; gleichwohl darf keiner von den Compagnons ſeinen Antheil ohne die Einſtimmung ſeiner Mit-Intereſſenten, vor geſchehener Abtheilung zu ſich nehmen.

Jeder Compagnon muß eine Courantrechnung in den Handelsbüchern haben; auf dieſelben werden die Gelder gebracht, die er über das feſtgeſetzte Capital in die Handlung bringt, oder heraus nimmt, wofür er, nach genommener Abrede, Intereſſen zu ziehen oder zu bezahlen hat. Dieſe Courantrechnung darf aber nicht eher Statt finden, als bis er das ſtipulirte Vermögen zum vollen eingebracht hat. Auf dieſe Rechnung wird bey dem Schluß der Handelsbücher, der Gewinn oder Verluſt, ſo ſich findet, gebracht.

Die allgemein bekannten oder gewöhnlichen Compagniehandlungen beſtehen darin, daß ein jeder Theinehmer

mer an einer Handlung, ein gewiſſes verabredetes Vermögen, es ſey an barem Gelde, Wechſelbriefen, Waaren oder ausſtehenden Schulden einbringt, ſeinen Fleiß mittheilet, ihn zum gemeinen Nutzen anwendet, und ſich mit unterſchreibt, oder doch in der Handelsunterſchrift (Firma) unter dem Worte Compagnie, Sohn ꝛc. mit begriffen iſt. Es werden dann Briefe, Wechſelbriefe, Rechnungen, kurz, alles was die Compagniehandlung angeht, nach dem gewählten Geſellſchaftsnahmen unterſchrieben. Von der Einrichtung eines Geſellſchafts=Vertrages, ſiehe den Art. **Compagnie=Contract.**

So bald zwey oder mehrere Perſonen eine ſolche Compagniehandlung errichten, ſo verbinden ſie ſich in Solidum, d. i. einer für alle, und alle für einen, für alles das, was unter der Handlungsunterſchrift gethan wird. Wenn alſo einer von den Compagnons Gelder aufnimmt, und dagegen in der Compagnie Nahmen Wechſelbriefe oder Scheine ausſtellet, ohne die Gelder für die Handlung anzuwenden, noch auch in den Handelsbüchern etwas davon zu notiren: ſo iſt die Compagnie verbunden, ſolche zu bezahlen, wenn der Compagnon, der ſie geliehen hat, ſolches nicht aus ſeinem eigenen Vermögen ſollte thun können.

Da bey der Errichtung der Geſellſchaftshandlungen gewiſſe Jahre zu deren Dauer feſtgeſetzet werden, ſo können dieſelben, nach deren Verlauf, verlängert oder aufgehoben werden. Die Verlängerung wird in einem neuen Artikel dem alten Contracte beygefüget, und derſelbe dadurch beſtätiget; oder, wenn viele Abänderungen vorgenommen werden, ſo wird ein neuer errichtet. Es kann ferner geſchehen, daß eine dritte Perſon noch mit in die Compagnie genommen wird, ſo errichtet man alsdann einen neuen Contract, oder nimmt eine Abſchrift von dem vorigen, die dem neuen Compagnon ertheilt wird; in dieſer werden die neuen Bedingungen hinzugefügt, auf die derſelbe in die Compagnie tritt.

Wenn nach Verlauf der beſtimmten Geſellſchafts-Jahre, oder früher, die Compagnie aufgehoben werden ſoll: ſo muß ein Inventarium der Waaren gemacht, und die Bücher müſſen abgeſchloſſen werden, damit ein reiner Auszug von Debitoren und Creditoren, und von dem Gewinne oder Verluſte aufgeſetzt werden könne. Wenn dieſes geſchehen iſt, ſo wird ein Trennungsvertrag errichtet, wovon folgende 3 Puncte die hauptſächlichſten ſind: 1) Wie die Gelder, Waaren, Schulden ꝛc. getheilt werden, und wie man ſich wegen der zweifelhaften Forderungen vergliechen; 2) Welchen Handel oder welche Correſpondenten jeder Theil haben ſoll, und wie lange die Einſchränkung zu dauern hat; 3) Wer die Handelsbücher in Verwahrung behält, und wie, und wenn ſie dem andern gezeigt werden müſſen, u. ſ. f. Bey dergleichen Trennungen werden gemeiniglich Zeugen genommen, wie ſie dann an verſchiedenen Orten gerichtlich geſchehen, um ſo viel mehr den in der Folge entſtehen könnenden Proceſſen vorzubeugen.

Es gibt eine gewiſſe Art von Compagniehandlung, welche zwiſchen 2, 3 und mehrern Perſonen beſtehen kann, da einige Geld zu einer Handlung einſchießen, ohne das mindeſte von der Arbeit auf ſich zu nehmen, die Andern aber kein Geld liefern, ſondern die Arbeit verrichten. Es folgt hieraus, daß Menſchen, die nichts von der Handlung verſtehen, ſich in ſolche Geſellſchaften einlaſſen können, um mehr als gewöhnliche Zinſen für ihr Vermögen zu ziehen. Es kann dadurch zuweilen einem Menſchen aufgeholfen werden, der kein Vermögen hat, und dem folglich die Gelegenheit fehlt, ſeine Geſchicklichkeit geltend zu machen. Dergleichen Geſellſchaft wird eine **Gemächlichkeits-Geſellſchaft**, und von den Franzoſen Commandite, oder Societé en Commandite, ſo wie derjenige, der arbeiten, und ſeinen Fleiß anſtatt des Capitals, in die Compagnie tragen muß, **Complementirer**, Fr. Complimentaire, genannt wird.

Dieſe

Dieſe Art Geſellſchaften ſind für den Adel und für Standes-Perſonen ſehr bequem, da derjenige, der das Geld herſchießet, ſeinen Nahmen nicht dazu braucht, und gleichwohl der Herr des Handels bleibt. Sie ſind auch nützlich für das gemeine Weſen, weil dadurch das Geld zu ſtärkerer Circulation gebracht wird, als wenn es allein auf Zinſen ausgethan wird. Dergleichen Geſellſchaften ſind inſonderheit aller Achtung werth, wenn ſie zur Anlegung oder Beförderung neuer Manufacturen und Fabriken, und zur Aufnahme der Schifffahrt, dienen.

Diejenigen, welche eine ſolche Societät errichten, und das Vermögen dazu herſchießen wollen, müſſen auf eine zu ihrem Unternehmen geſchickte und getreue Perſon ſehen. Sie müſſen feſtſetzen, ob die Handlung Intereſſen für die Gelder bezahlen ſoll, oder nicht; wie der Gewinn oder Verluſt zu theilen iſt; oder, ob derjenige, der die Geſchäfte führet, ein Gewiſſes für ſeine Arbeit zu erwarten hat; wie lange die Geſellſchaft wahren ſoll, und was ſonſt zur Unterhaltung der guten Ordnung zu beſtimmen ſeyn möchte.

Endlich hat man noch eine Art von Geſellſchafts-Handlung, welche man eine **anonymiſche, unbekannte,** oder **ſtille Geſellſchaft** nennet, wovon auch bereits im II Th. S. 202, f. etwas gedacht worden iſt. Es ſind dieſes Geſellſchaften, da weder der eine noch der andere Compagnon eine beſondere Unterſchrift dazu annimmt, ſondern ein jeder die Geſchäfte unter ſeinem gewöhnlichen Nahmen führet. Die Geſellſchafter haben die Abſicht gemeinſchaftlich, ein Unternehmen mit mehrerm Nachdruck durchzuſetzen, als ſolches einer allein können würde; wie denn nicht ſelten die Haupturſache einer ſolchen Verbindung dieſe iſt, daß der eine das Vermögen, jedoch keine Kenntniß der Waaren, oder keine gute Gelegenheit zu deren Ein- oder Verkauf hat, und ein anderer ſich in den Umſtänden befindet, ſolches vortheilhaft zu bewirken, ohne das Vermögen zu beſitzen, das Geſchäft allein zu unternehmen.

Dergleichen Geſellſchaften werden durch mündliche Verabredungen, oder durch den Briefwechſel, errichtet. Man kann einen Contract darüber ausfertigen, wenn die

Geſellſchaft von einiger Dauer ſeyn ſoll, oder die Errichtung einer Fabrik, oder ſonſt ein Unternehmen von Wichtigkeit betrifft. Wird aber eine ſolche Geſellſchaft nur wegen dem Ein= oder Verkauf einer einzigen Partie Waaren verabredet, ſo iſt kein Contract nöthig; denn ſo bald dieſe gekauft und verkauft iſt, wird die darüber geführte Rechnung abgeſchloſſen, und Gewinn oder Verluſt getheilet, und damit hat die Geſellſchaft ein Ende. Man verläßt ſich hierbey beyderſeits auf Treu und Glauben.

Perſonen, die ſich auf eine ſolche Art verbinden, können öfters vortheilhafte, doch auch zugleich verwirrte, Händel machen. Die Compagnons nehmen ſich z. E. vor, eine gewiſſe Waare, die nur in wenig Händen iſt, aufzukaufen. Der eine geht bey einen Verkäufer, oder ſchickt einen Mäkler zu demſelben, handelt um die Waare, biethet einen ſchlechten Preis, und bekommt ſie nicht; ſobald er ſeinem Mit-Intereſſenten davon Nachricht gegeben hat, gehet derſelbe zu dem Verkäufer, und biethet noch weniger, ſo kann dieſes fortgeſetzet werden, inſonderheit wenn 3 bis 4 Compagnons ſind, daß die Verkäufer zuletzt nicht wiſſen, was ſie thun ſollen. Bekommt nun eine ſolche Compagnie die Waare, ſo können die Beſitzer derſelben einen ſelbſt beliebigen Preis darauf ſetzen. Auf dieſen Fuß kann eine Geſellſchaft von dieſer Art dem gemeinen Weſen ſchädlich ſeyn; denn wenn die Glieder derſelben Leute von Vermögen ſind, ſo können ſie den Geldmangelnden alles abkaufen, und alsdann Wucher treiben.

Bey dieſen Geſellſchaften iſt anzumerken, daß die Theilhaber ſich nicht in Solidum verbinden (ſ. oben, S. 275), weil ein jeder in ſeinem eigenen Nahmen kauft und verkauft, Wechſelbriefe ausſtellt ꝛc. Wenn alſo A in Holland an B in Berlin meldete, daß eine gewiſſe Waare zu einem vortheilhaften Preis zu bekommen ſey, er möchte ihm anzeigen, ob er, für die Hälfte, Theil daran nehmen wolle; B antwortet Ja; der Einkauf geſchieht; A aber machet Bankerott, ehe er die Waare bezahlt hat; hier kann alsdann der Verkäufer von B nichts fordern, weil er ihn nicht kennen ſoll; und wenn er auch wüßte, daß die Waaren halb für ihn gekauft worden, ſo hat B ſich doch in keine Verbindung eingelaſſen, und folglich hat der Verkäufer den A allein als ſeinen Debitor anzuſehen. So verhält es ſich in allen dem, was in dieſer Art Geſellſchaften unternommen wird.

Ein

Ein Mehreres von den anonymiſchen Handlungsgeſellſchaften, findet man in Savary Dict. univ. de Comm. III Th. S. 869, f. und in eben Deſſelben parfait Negociant, P. II. L. I. c. 1 und 2.

Anmerkungen von dem Handel in Compagnie, ſt. im 3 B. der Leipz. Sammlungen, S. 44, 132 und 207.

Der Handel in Compagnie, oder die Handlungsgeſellſchaft nach ihrer Einrichtung, Vortheilen und Schäden, ökonomiſch betrachtet. Frf. und Leipz. 1764, 8.

Von Compagnie- oder geſellſchaftlicher Handlung, ſ. den 3ten B. der Wiener. Nachr. und Abhandl. aus dem Oekonomie- und Commerzweſen, a. d. J. 1769, S. 285, fgg.

Jo. Rud. Engau de Societate mercatoria, vulgo von der Maſcopey oder Compagniehandlung, Jena, 4.

Jo. Carl May Verſuch einer allgem. Einleit. ꝛc. I Th. S. 418, fgg.

Compagnie-Rechnung oder Regel, Geſellſchafts-Rechnung oder Regel, Theilungs-Regel, L. Regula societatis, Fr. Règle de compagnie, iſt eine arithmetiſche Regel oder Art zu rechnen, durch deren Operation man den Antheil am Gewinn oder Verluſt entdecket, und feſtſetzt, welchen die Compagnons oder Geſellſchafter, nach Proportion ihrer zu gewiſſen Handlungsgeſchäften oder andern Unternehmungen eingelegten oder zuſammen geſchoſſenen Capitalien, haben ſollen. Man brauchet ſie auch, wenn man ſehen will, was etwa ein Compagnon noch ferner in die unter ihnen errichtete gemeine Caſſe pro rata, oder nach Beſchaffenheit ſeines daran genommenen Antheiles, einzulegen hat. Sie nimmt ihr Fundament aus der Regel de Tri; und ihr Ausrechnungsproceß verhält ſich kürzlich folgender Maßen: Man addiret, was ein jeder, der zur Compagnie gehört, an Capital eingeleget hat, zuſammen, und ſetzt dieſe Summe an die erſte Stelle, den ganzen Gewinn oder Verluſt in die Mitte, und endlich die beſondere Einlage eines jeden Compagnons in die dritte Stelle. Darauf verfährt man, wie bey der Regel de Tri gebräuchlich iſt, und wiederhohlt die Operation ſo oft, (indem man bloß die Zahl in der dritten Stelle nach und nach verändert,) ſo viel Per-

Perſonen ſind, die zuſammen geleget haben, und deren beſondern Gewinn oder Verluſt man zu wiſſen verlanget.

Z. E. Drey Kaufleute haben 80,000 Thaler Gewinn mit einander zu theilen, jeder nach Proportion ſeiner Einlage. Der erſte hat 2000, der andere 6000, der dritte 12000 Thaler eingelegt. Es fragt ſich, wie viel kommt jedem derſelben bey der Theilung zu? Hier muß die Summe der 80,000 Thaler in Theile getheilt werden, welche gegen einander in eben demſelben Verhältniſſe ſtehen, wie 2000, 6000 und 12000. Folglich bekommt der erſte 8000, der zweyte 24000, und der dritte 48000 Thaler, weil dieſe drey Summen, welche zuſammen die Totalſumme 80,000 ausmachen, den dreyerley Einlagen der 2000, 6000 und 12000 Thaler proportionirt ſind.

Die Art der Ausrechnung eines Exempels, da 5 Perſonen zur Caſſe geliefert, der erſte 4000 Thlr. der zweyte 5200 Thlr. der dritte 6000 Rthlr. der vierte 3400 Thlr. und der fünfte 2600 Rthlr. und alſo die Summe der ganzen Caſſe 21200 Rthlr. beträgt, die ganze Geſellſchaft aber 2400 Thlr. gewonnen, wie viel ein jeder nach Proportion ſeines Collati bekommen könne, findet man in Hrn. Prof. Polacks Matheſis forenſis, 4te Aufl. Lpz. 1770, 4, S. 78—80.

Compagnie-Scheine, ſiehe **Compagnie-Billets**.

Compagnon, Handelscompagnon, Handelsgeſellſchafter, L. Socius, Fr. Aſſocié, heißt bey den Kaufleuten ein Theilhaber in der Handlung, oder der mit einem Andern in Geſellſchaft ſteht, und gleiches Handels-Glück und Unglück mit ihm trägt. Bisweilen nennet auch einer den andern ſeinen Conſorten, welches eben dieſes anzeiget.

Compagnons, nennet man zwey Manufactur- oder Kunſtſtücke, die man, beſonders zum Putz, zugleich aufſtellet oder anhänget, wenn ſie von einerley Größe, gleicher Materie, und einerley, oder auch, nach Verſchiedenheit der Stücke, von faſt gleicher Geſtalt und Inhalte ſind. Man ſagt: dieſes Gemählde, dieſer Kupferſtich ꝛc. hat keinen Compagnon (Pendant), wenn nicht zwey Gemählde, Kupferſtiche von einerley Größe und faſt gleichem Inhalte da ſind; ingleichem: dieſer Spiegel, dieſe

Commode, hat einen Compagnon, wenn beyde von gleicher Größe, gleicher Materie und gleicher Geſtalt ſind. Siehe auch **Gegen-Stücke.**

Compan, eine kleine Silbermünze, die auf einigen oſtindiſchen Comptoirs, inſonderheit zu Patane, gangbar iſt, und ungefähr 9 Sous 4 Den. gilt.

Compas, ſiehe den folgenden Artikel, und **Zirkel.**

Compaß, (aus dem Ital. Compaſſo) L. Compaſſus, Pyxis magnetica, oder Verſorium, Fr. Compas, wird überhaupt ein Inſtrument genannt, mit welchem man vermittelſt der Magnetnadel operiret.

Zuvörderſt pflegt man die insbeſondere ſo genannte Bouſſole, welche beym Feldmeſſen auf das Stativ geſtellet wird, und mit 4 Schrauben auf eine mit 2 oder 4 Dioptern verſehene meſſingene Platte befeſtigt iſt, auch einen **Compaß** zu nennen. Es beſteht dieſes Inſtrument aus einem viereckigen Stücke von Meſſing, Kupfer, Holz, oder einer andern dichten Materie. Die Mitte davon iſt zirkelrund, und wie eine runde, nicht allzu tiefe Büchſe ausgehöhlt, auf deſſen Boden eine Windroſe (welche ich unten beym See-Compaß beſchreiben werde) geriſſen, und darum eine in 360 Grad getheilte Circumferenz beſchrieben iſt. Der Diameter der Büchſe iſt nach der Größe des Inſtrumentes veränderlich, und wird 2 bis 6 Zoll groß gemacht. In dem Mittelpuncte der Windroſe und des in ſeine Grade eingetheilten Zirkels ſteht ein Stift von Meſſing oder Bley, welcher oben ſpitzig zugeht, worauf eine geſtrichene Magnetnadel dergeſtalt vermittelſt eines in ihrer Mitte angelötheten kupfernen oder meſſingenen Hütleins geſtellet wird, daß ſie ſich horizontal darüber ganz frey drehen kann. Die Büchſe wird oben mit einem rund geſchnittenem Glaſe verwahret, welches man in einem kleinen Falze, der mit allem Fleiße oben an der Büchſe inwendig herum gemacht worden, befeſtiget, um dadurch zu verhindern, daß die Luft die Nadel nicht zu viel Bewegung gebe, ingleichem daß der Staub

Staub und andere Unreinigkeit dadurch von der Nadel abgehalten werde. Die Windroſe iſt, wie gewöhnlich, in 32 Winde, und der darin befindliche Zirkel in vier Mahl 90 Grad getheilet, dergeſtalt, daß über Nord, Oſt, Süd, Weſt, allemahl 90 ſteht; von Nord aber gegen Oſt, von Oſt gegen Süd, von Süd gegen Weſt, und von Weſt gegen Nord, die Grade der Ordnung nach gezählet werden. Auf die über die Büchſe verlängerte Linie, die in der Büchſe Nord und Süd anzeigt, werden 2 Dioptern aufgerichtet, um das Inſtrument dadurch zu geometriſchen Operationen geſchickt zu machen.

Ausführlicher findet man die Verfertigung der Bouſſole, in Sprengels Handwerke und Künſte 8ter Samml. S. 325—331, beſchrieben.

Der Nutzen dieſes Inſtrumentes zeigt ſich hauptſächlich in der geometriſchen Praxis, und beſteht in Folgendem. Es hat, wie bekannt, die Magnetnadel die beſondere Eigenſchaft, daß ſie ſich allezeit gegen Norden richtet. Ob ſie nun gleich an manchen Orten einige Grade abweichet (wovon ich unten bey Gelegenheit des See-Compaſſes ſprechen werde), ſo hindert doch dieſes den Gebrauch unſers Inſtrumentes nicht, indem es genug iſt, daß ſie, währender geometriſchen Operation, ſich nach einerley Punct des Horizontes richtet, man möge das Inſtrument drehen wie man will. Wenn man demnach aus einer Station auf dem Felde durch die Dioptern des Inſtrumentes gegen einen abgeſteckten Stab viſiret, und Acht hat, auf welchen Grad des um die Windroſe beſchriebenen Zirkels die Nadel ſtehen bleibt: ſo weiß man, wie viel Grade die zwiſchen dem Stande des Inſtrumentes und dem Stabe enthaltene Linie von dem Puncte des Horizontes, nach welchem ſich die Magnetnadel beſtändig richtet, abweichet. Wenn man nun aus eben dem Stande des Inſtrumentes gegen einen andern abgeſteckten Stab viſiret, ſo drehet ſich die Nadel wieder auf den vorigen Punct des Horizontes (nicht aber des um die Windroſe beſchrie-

beſchriebenen Zirkels) und zeigt mir den Grad des Zirkels an, um wie viel die jetzt viſirte Linie von eben dem Puncte des Horizontes abweicht. Bey dieſer Operation treffen wir zweyerley an, welches beſtändig einerley bleibt; eines aber, ſo verändert wird. Bey beyden Viſiren nähmlich iſt die Direction des Viſirs durch die Dioptern, als welche über der Mittagslinie des Inſtrumentes aufgerichtet ſind, in Anſehung des Inſtrumentes einerley. Ingleichem iſt der Ort der Weltgegend, welchen die Nadel einmahl wie das andere Mahl zeigt, einerley. Hingegen iſt der Bogen des Zirkels im Inſtrumente veränderlich, der zwiſchen der Mittagslinie deſſelben und dem Puncte, wo der nordliche Theil der Nadel ſtille ſteht, enthalten iſt, wenn man das Inſtrument nach verſchiedenen Viſiren drehet. In ſolchem Falle bemerkt man zweyerley Anzahlen von Graden, welche in dem Abſtande der viſirten Linien von dem fixen Puncte des Horizontes, welchen die Nadel anzeigt, enthalten ſind. Wenn man demnach die kleinere Anzahl Grade von der größern abzieht, ſo bleiben die Grade übrig, welche den Zirkel meſſen, den die beyden viſirten Linien in dem Stationspuncte des Inſtrumentes formiren. Solchergeſtalt kann man mit dem Compaß oder der Bouſſole die Winkel auf dem Felde meſſen, welche man hernach entweder mit dem Transporteur, oder auch der Bouſſole ſelbſt, auf das Papier tragen kann.

Man pflegt auch, bey geometriſchen Operationen, die Riſſe von einem Stücke Landes nach den Weltgegenden vermittelſt dieſes Compaſſes oder der Bouſſole zu reguliren, d. i. eine Magnet-Nadel in dem aufgetragenen Riſſe zu verzeichnen, welche andeutet, was für eine Lage in Anſehung der Weltgegend das abgemeſſene Stück Landes habe. Solches kann gar leicht erhalten werden, wenn man durch Hülfe der Bouſſole die Abweichung einer abgeſteckten Linie, die ſich gleichfalls in dem Riſſe befinden muß, von demjenigen Puncte des Horizontes, den die Direction der Magnetnadel anzeigt, bemerket, und ſolches in dem Riſſe an eben derſelben Linie anmerket. Hier hat man aber zugleich mit auf die Abweichung der Magnetnadel von der wahren Mittags-Linie eines gegebenen Ortes Achtung zu geben, und ſolche, nach

Beſchaffenheit der Veränderung oder Abweichung der Magnet-Nadel, entweder zu addiren oder zu ſubtrahiren. Eben auf eine ſolche Art, wenn die Abweichung der Magnetnadel von der wahren Mittagslinie eines Ortes bekannt iſt, laſſen ſich durch Hülfe der Bouſſole die Weltgegenden determiniren. Alſo kann man auch die Abweichung einer Mauer oder andern declinirenden Fläche von Norden dadurch finden, welches ſonderlich bey Aufſtellung der Sonnenuhren großen Nutzen hat. Ueberdies hat die Bouſſole noch einen beſondern Nutzen, indem man, vermittelſt derſelben, auf einer Reiſe zu Lande ſein eigener Wegweiſer ſeyn kann, wofern man nur eine Landkarte zur Hand hat. In dieſer Abſicht darf man nur das Centrum der Bouſſole auf den Ort, wo man abreiſet, ſetzen, die geſtrichene Nadel mit der Mittags-Linie des Ortes eintreffen laſſen, und bemerken, was für einen Winkel dieſe Mittagslinie mit der Linie des vor ſich habenden Weges, d. i. mit derjenigen Linie, welche nach dem Orte weiſet, wo man zu will, mache. Denn, wenn man unterweges auf die Direction der Linie Acht hat, ſo kann man wiſſen, ob man nach der angemerkten Gegend reiſet, oder von derſelben abgekommen iſt. Füglicher aber wird dieſe Weiſe auf der See von den Schiffleuten mit dem unten zu beſchreibenden Seecompaß practiciret, weil man zu Lande öfters gar zu viel Umwege nehmen muß.

Endlich iſt auch die Bouſſole ſehr nützlich für diejenigen, welche unter der Erde in den Steinbrüchen und Minen arbeiten. Dieſe daher ſo genannte **Gruben- und Minen-Compaſſe**, ſind in 24 Theile getheilt, die man Stunden nennet; und jede Stunde wiederum in 8 Theile; die vier Hauptgegenden der Welt aber ſind verkehrt gezeichnet. Ein Mehreres davon ſiehe im Art. **Gruben-Compaß**.

Man pflegt auch die Bouſſole auf andere geometriſche Inſtrumente, z. E. den Halbzirkel, zugleich mit anzubringen. Nicht weniger iſt auch ein Compaß von der oben beſchriebenen Art beſonders bey dem Waldmeſſen ſehr nöthig und nützlich, nach welchem man die Gegenden beurtheilen und wiſſen kann, wenn man insbeſondere einen dicken Wald abmeſſen und auf den Riß bringen ſoll, durch welchen keine freye Linien ſind, daß man nicht durchſehen, ſondern denſelben nur von auſſen herum meſſen, und ſodann auf den Riß bringen kann.

Es gibt auch Sonnen-Compaſſe, Sonnenuhren, die mit Compaſſen verſehen ſind, wovon der Art. Sonnen-Uhr nachzuſehen iſt.

Bey

Bey den Galanteriehändlern findet man kleine artige Compaſſe von Golde, an das Uhrband zu hängen, welche aber wohl mehr zum Stat, als zum Nutzen, ſind.

Der **Schiff-** oder **See-Compaß**, L. Compaſſus nauticus, Pyxis nautica, Fr. Cadran de mer, Compas de mer, Compas de route, (und Volet, wenn er klein iſt, wie ihn die Barken, Chaluppen und andere kleine Fahrzeuge gebrauchen), Holl. Kompas, Zee-Kompas, iſt dasjenige Inſtrument, deſſen ſich die Schiffer zur See bedienen, um nach demſelben ſowohl die Weltgegend ausfündig zu machen, als auch ihre Fahrt recht fortzuſetzen. Das Weſen derſelben iſt mit der Bouſſole und andern Compaſſen einerley; ſeine Einrichtung aber, wegen deſſen beſondern Gebrauchs und Bewegung des Schiffes, von ihnen ſtark unterſchieden.

Die Nadel wird hier aus zwey Stücken Stahl zuſammen geſetzt, welche, wenn ſie mit einander verbunden ſind, die Figur eines Rhombus (einer Raute) vorſtellen. Zwey von dieſen einander diametraliter oder ſchnurgerade entgegen geſetzten Spitzen ſind mit dem Magnete gehöriger Maßen beſtrichen. Ueber dieſe Nadel wird ein zirkelrundes Stück Pappe mit Stiften befeſtiget, darauf die 32 Winde, nebſt einem in 360 Grad eingetheilten Zirkel, welche alsdann die **Compaßroſe** oder **Wind-Roſe**, Fr. Roſette, genennet wird, verzeichnet ſind. Und zwar wird der Anfang dieſer Eintheilung von der Spitze der Nadel, welche Norden zeigt, gemacht, welche daher darauf auch mit einer Linie bezeichnet wird, damit die Spitze der Nadel, welche ſich allezeit nach Norden kehret, ſofort in die Augen falle. In der Mitte dieſer rhombiſchen Nadel iſt das Hütchen von Meſſing, welches auf dem meſſingenen Stifte, der über den Boden einer hölzernen Büchſe, darein die Nadel mit der Windroſe kommen ſoll, perpendiculär aufgerichtet iſt, dergeſtalt aufliegt, daß die Nadel mit der Windroſe ſich allenthalben darauf frey herum drehen, und die Weltgegenden anzei-

gen kann. Dieſes iſt das innere Stück eines Seecompaſſes. Die äuſſere Structur deſſelben beſteht aus einer ſtarken Büchſe, oder einem viereckigen Kaſten von Pappe, Holz, Knochen, Elfenbein, oder Meſſing, ſo insgemein inwendig 6 bis 7 Zoll im Durchmeſſer hat, und 4 Zoll tief iſt. In dieſem Kaſten befindet ſich ein kupferner oder meſſingener Zirkel, welcher in zwey einander gerade entgegen geſetzten Puncten dergeſtalt inwendig an dieſen Kaſten applicirt iſt, daß er ſich um beſagte Puncte, als um eine Axe, frey herum drehen, und ſich vermittelſt ſeiner eigenen Schwere allezeit horizontal richten kann, wenn der Kaſten wohin geſetzt wird. An dieſem Zirkel iſt wieder ein anderer Zirkel von Kupfer oder Meſſing unter eben dieſen Umſtänden angebracht, doch daß dieſes Zirkels Axen jenes Zirkels, einen in 4 Quadranten eingetheilten Zirkel vorſtellen. An dieſem innern Zirkel oder Bügel iſt endlich die Büchſe mit der Nadel und Wind-Roſe unter gleicher Beſchaffenheit applicirt, ſo, daß dieſelbe, wenn der äuſſere Kaſten irgend wohin feſt geſtellet iſt, allezeit ſich horizontal und in wagerechten Stand richte, es möge das Schiff eine Bewegung verurſachen, was für eine es wolle. Die Büchſe, worin die Magnet-Nadel ſich befindet, wird oben mit einem Glaſe verwahret, damit der Wind die Nadel in ihrer Bewegung, wenn ſie ſich nach den Weltgegenden richtet, nicht ſtöre.

Die gewöhnlichen Nadeln der kleinen Compaſſe macht man aus einer dünnen Stahlſchiene, die man nicht härtet Man löthet in die Mitte eine kleine kupferne Maſſe, und macht durch alles mit einem coniſchen und ſehr ausgeſchweiften Bohrer ein Loch. Der Bohrer muß ſo gar, anſtatt ganz ſpitzig zu ſeyn, an dem Ende ein wenig rund ſeyn, damit ſich die Spitze der Angel in dem Innerſten des Loches deſto freyer befinde. Dieſer Theil, welchen man die Haube nennt, wird alsdann auswendig nach der mit dem Bohrer gemachten Höhlung ausgefeilet. Man läßt gleichwohl 2 kleine Flügel daran, die mit rechten Winkeln auf der Länge des Weiſers ſtehen, damit dieſer, wenn er auf ſeiner Angel auf die Seite wanket, von dem darüber befindlichen Glaſe zurück gehalten werde. Wenn die Haube fertig iſt, macht man

die

die Nadel, indem man ihr die Geſtalt eines Pfeiles gibt, und beſtreicht ſie ſo mit dem Magnet, daß ſich die Spitze auf die Mitternachtſeite wendet. Wenn die Nadeln etwas groß ſind, ſo iſt es beſſer, wenn man ihnen die Geſtalt einer ſehr langen Raute gibt, wovon man die Hälfte, oder die Spitze, die ſich gegen Norden kehren ſoll, blau anlaufen läßt.

Die Nadeln muß man ins Gleichgewicht bringen, ehe man ſie mit Magnet beſtreicht: da aber die magnetiſche Kraft verurſachet, daß ſich das Ende gegen Norden neiget, ſo muß man es durch Abfeilen ein wenig leichter machen, oder ihm eine ſolche Geſtalt geben, daß man einen kleinen Theil davon abſchneiden kann, nachdem man es mit Magnet beſtrichen hat.

Bey dem Seecompaß iſt die **Windroſe** auf einem Zirkel von Pappe abgezeichnet, und ſolcher auf der Magnetnadel dergeſtalt befeſtigt, daß die Nadel mit der Linie der Windroſe, welche Norden und Süden anzeigt, paſſet. Sie iſt nichts anders, als ein Zirkel, welcher den Horizont vorſtellet, und die 32 **Compaß- oder Windſtriche**, Fr. Rumbs de vent, ſind Stücke der Verticalzirkel, welche durch den Scheitelpunct oder das Zenith gehen, und den Horizont rechtwinkelig ſchneiden. Sie könnte, wie jeder andere Winkel, in 360 Grad getheilet werden; alle europäiſche Nationen aber ſind darin übereingekommen, ſie nur in 32 Theile, deren jeder $2\frac{1}{4}$ Zirkelgrade hält, abzutheilen, und ihnen den Nahmen des Windes zu geben, der von dem Orte des Horizontes herkommt, nach welchem dieſe Linien gezogen ſind. Siehe **Fig. 413.**

Wenn alſo geſagt wird, der Schiffer, der nach dieſem oder jenem Orte will, muß dieſen oder jenen Windſtrich halten, z. E. den Windſtrich Oſt, ſo heißt das nicht, er müſſe mit dem Oſt-Winde ſegeln, wie ſich die mehreſten, die keine Kenntniß von der Schifffahrt haben, einbilden, ſondern er muß gerade gegen Oſten, oder den Ort des Horizontes, wo der Oſtwind herkommt, ſegeln, mithin ſein Schiff ſo wenden, daß deſſen Cap oder Vordertheil gerade dahin gerichtet iſt, und auf der Fahrt dieſe Richtung behält. Denn, es würde ſehr ſchlecht um die Schifffahrt ſtehen, wenn ein Schiff nur allein mit dem Winde ſegeln könnte, der gerade nach dem Orte hinwehet, wo man hin gedenket. Nein, unter den 32 Winden kann ſolches mit 18 geſchehen, und noch dazu läßt es ſich mit einem Seitenwinde, z. E. mit Süd-Oſt, weit geſchwinder nach Norden ſegeln, als mit dem Süd-Winde ſelbſt. Denn, dieſer Wind, der gerade auf das Hintertheil ſtößt, faſſet nur das hinterſte Segel, und alle übrige

ſind

ſind dem Schiffe unnütz, dahingegen der Süd=Oſtwind nicht nur das hinterſte, ſondern auch alle vordere Segel faſſet.

Der Platz des Compaſſes auf dem Schiffe iſt das ſo genannte **Compaßhäuschen**, Fr. Geſole, Habitacle, Holl. t'Huisje, Compashuys, Nagthuys, unter welchen Nahmen man den unter dem Verdecke, bey der Kajüte, vor dem Kolderſtocke, mit welchem das Schiff regieret wird, befindlichen Verſchlag, oder ein viereckiges, aus Bretern mit hölzernen Nägeln zuſammen geſchlagenes und in drey Theile abgetheiltes Häuschen, verſteht, in welchem zur Rechten und Linken der Compaß, in dem mittlern Theile aber eine Lampe ſteht, welche durch Fenſter zu beyden Seiten das Licht auf die Compaſſe wirft, damit die Matroſen, welche das Steuer regieren, jederzeit darnach ſehen, und nach dem ihnen vom Schiffer oder Steuermanne gegebenen Zeichen ihren Lauf einrichten können.

Der vornehmſte Nutzen des Compaſſes bey der Schifffahrt beſteht alſo darin, daß er, da die mit einem Magnete geſtrichene Nadel ihre eine Spitze gegen Norden, die andere gegen Süden kehret, durch die an ſie befeſtigte und mit ihr bewegliche Windroſe alle Augenblicke den Horizont des Ortes darſtellet. Wenn alſo ein Steuer-Mann oder Schiffer nach einem gewiſſen Orte ſegeln ſoll, ſo ſiehet er in ſeiner Seekarte nach, unter welchem Himmelsſtriche derſelbe von dem abzuſegelnden Orte belegen iſt, drehet ſodann durch das Ruder ſein Schiff ſo, daß die ſchwarze Marque an dem Rande des Compaſſes, welche gerade vor ihm in einer Linie mit dem Vordertheile des Schiffes iſt, immer mit dem auf der Roſe bezeichneten Windſtriche zutrifft, und die ganze Fahrt hindurch nicht davon abweicht. Geſetzt, ein Schiffer gedenke von Marſeille nach der Inſel St. Pierre unter Sardinien zu ſegeln. Seine Karte ſagt ihm, daß ſolche, von da aus, gerade in Süd-Oſt liegt. Er ſetzt den Compaß vor ſich, daß die Marque darin vor ihm iſt, und mit der Länge

des

des Schiffes eine Linie ausmacht. Sodann wendet er, wenn er den Hafen verlaſſen hat, daſſelbe vermittelſt des Steuerruders, ſo, daß der Punct Süd-Oſt auf der beweglichen Roſe an die ſchwarze Marque des Compaſſes ſtößt, d. i. daß das Vordertheil des Schiffes gerade gegen Süd-Oſt gerichtet iſt, und, den ganzen Weg über, der Punct Süd-Oſt nicht von der Marque abweicht; da es denn nicht fehlen kann, daß er nicht auf dem kürzeſten Wege an dieſer Inſel anlange. Denn die Windroſe ſeines Compaſſes ſtellet ihm, die ganze Fahrt über, den wahren Horizont dar; die ſchwarze Marque oder das Vordertheil des Schiffes entfernt ſich nicht von dem Puncte Süd-Oſt, mithin trifft er auf dieſer Fahrt die unter ſolchem Himmelsſtriche belegene Inſel St. Pierre an.

Niemahls würde man es bey allen Progreſſen, die in den neuern Jahrhunderten in der Aſtronomie gemacht ſind, ohne Hülfe der Magnetnadel ſo weit in der Schifffahrt gebracht haben, als wirklich geſchehen iſt. Sie iſt der ſichere Wegweiſer des Steuermannes ſowohl bey heitern Tage, als bey trüben Himmel und in finſterer Nacht. Durch ſie bemerkt er die geringſte Abweichung von ſeiner Route, er mag ſich unten im Schiffe oder auf dem Verdecke befinden. Sturm und Winde mögen ihn noch ſo weit auf der See von ſeiner Straße verſchlagen haben, ſo zeigt ſie ihm, wie weit er zur Linken oder Rechten davon abgewichen, und bringt ihn, ſobald das Meer beruhigt iſt, wieder auf den rechten Weg.

Die Tyrier, und in ihrer Geſellſchaft Salomon, die Carthaginenſer und die Aegypter, haben freylich auch ſchon in den älteſten Zeiten große Reiſen auf dem mittelländiſchen und rothen Meere, ſelbſt auf dem Ocean, gethan, ob ſie gleich nichts von einem Compaſſe wußten: allein, ſolches geſchah in längerer Zeit und mit größerer Gefahr, als man heutiges Tages die Welt umſchiffet. Sie mußten, um nicht von ihrer Straße abzuweichen, nie das Ufer aus dem Geſichte verlieren, ſich des Tages nach der Sonne, und des Nachts nach dem Monde und den bekannten Sternen richten, bey dunkler Nacht aber die Segel

einziehen, und vor Anker liegen. Es iſt zwar nicht ſchlechterdings eine Unmöglichkeit, daß ſie ſich ohne Bouſſole hätten auf das weite Meer wagen können, um neue Länder zu ſuchen, und ſich auf ihrer Fahrt nach dem Polarſterne zu richten, zumahl da ihnen das Aſtrolabium nicht unbekannt war. Denn ſo konnten ſie z. B. von Europa aus, die Fahrt gegen Weſten antreten, den Nordſtern immer zur Rechten behalten, und, um immer in einer Parallele oder Entfernung vom Aequator zu bleiben, von Zeit zu Zeit die Höhe meſſen; wie denn die Carthagineuſer, von welchen Ariſtoteles redet, auf dieſe Art aus den entfernten Ländern, wohin ſie durch Sturm verſchlagen waren, indem ſie den Nordſtern zur Linken lieſſen, den Weg wieder nach Hauſe gefunden haben. Allein in ſo große hiermit verknüpfte Gefahr wird ſich nicht leicht jemand freywillig begeben; und überdies wird dazu ein beſtändig klarer Himmel erfordert.

Der Jeſuit Martinius behauptet, der Compaß ſey den Chineſern ſchon vor mehr als 3000 Jahren bekannt geweſen, aber ohne den geringſten Beweis davon beyzubringen. Sein Vorgeben ſcheint auch deſto ungegründeter zu ſeyn, weil ſie, wenn ſie die Kunſt, ſich durch Hülfe der Magnetnadel auf dem weiten Meere zu finden, gewußt hätten, gewiß weit mehr Gebrauch davon gemacht, und lange vor den Europäern eine Menge fruchtbarer Inſeln und Länder, welche in ihrer Nachbarſchaft liegen, entdeckt haben würden. Und wer weiß nicht, wie ſehr die Miſſionarien aus dieſer Geſellſchaft alles, was ſie von den Künſten und Wiſſenſchaften dieſer Nation und von der Weisheit ihrer Statsverfaſſung erzählen, übertrieben haben. Andre ſchreiben dieſe Erfindung den Arabern zu, und behaupten, daß ſelbige durch deren Hülfe, lange vor den Europäern, die indianiſchen Meere befahren, und bis nach China gehandelt haben. Allein, auch dieſer Meinung fehlt es an Wahrſcheinlichkeit; denn man findet nicht einmahl weder in ihrer, noch der türkiſchen und perſiſchen, Sprache eine Benennung der Bouſſole, ſondern dieſe Nationen müſſen ſich mit der italiäniſchen Benennung derſelben behelfen. Noch weniger wiſſen ſie ſolche zu verfertigen, und ſehen ſich genöthigt, ſie von den Europäern zu kaufen.

Die Erfindung des Compaſſes bleibt alſo den Letztern übrig; und unter denſelben ſchreiben ſich die Einwohner von Amalphi oder Melfi, einem Orte in dem Königreiche Neapel, ſolche zu, und behaupten, daß einer ihrer Mitbürger, Johann Gira, (Andere nennen ihn Goja,) ungefähr um das Jahr 1300 nach Chriſti Geburt, dieſe große Entdeckung gemacht habe.

Gleich=

Gleichwie jede Erfindung durch Zeit und Fleiß immer einen höhern Grad der Vollkommenheit erreicht: ſo ging es auch mit der Anwendung des Magneten zu der Schifffahrt. Anfangs ließ man ihn auf Kork im Waſſer ſchwimmen, damit er ſich deſto freyer bewegen, und den Pol anzeigen könnte. Aus der Gewohnheit, daß man Norden in dem Compaſſe mit einer Lilie bezeichnet, will der franzöſiſche Jeſuit Dechales in ſeiner Art de naviger, den Beweis hernehmen, daß die Franzoſen des Gira Erfindung erſt zur Vollkommenheit gebracht hätten. Doch ſind andre ſeiner Lendesleute billiger, welche es für wahrſcheinlich halten, daß die Lilie von den Neapolitanern zu Ehren ihres damahligen Königes, eines franzöſiſchen Prinzen aus dem Hauſe Anjou, zum Nordzeichen angenommen worden ſey.

Bey dieſem großen Nutzen der Magnetnadel, hat ſie aber noch Unbequemlichkeiten, gegen welche man ſich bisher nicht völlig bey der Schifffahrt in Sicherheit hat ſetzen können. Die erſte und beträchtlichſte iſt ihre Neigung (Inclination), nach welcher ſie auf ihrem Stifte nicht wagerecht lieget, ſondern mehr oder weniger, nachdem man ſich vom Aequator entfernt, ſich mit der nach dem nächſten Pole gerichteten Spitze unter den Horizont gegen den Boden des Compaſſes neiget. In unſerm nördlichen Theile des Erdbodens beuget ſich alſo ihre Nordſpitze nieder, und die ſüdliche ſteigt in die Höhe; und dieſe Inclination wird immer ſtärker, je mehr man ſich dem Norden nähert. Um ſie im Gleichgewichte und freyer Bewegung zu erhalten, beſchweret man die an ſie befeſtigte Windroſe, in dem Puncte Süden, mit ſo viel Wachs, als nöthig iſt, ihr ſolches wieder zu geben. Schiffet man nach Oſt-Indien, ſo erhebt ſich im Gegentheile, jenſeit der Linie, ihre nördliche Spitze, und die ſüdliche drückt gegen den Boden; und aldann muß man die Windroſe in Norden beſchweren.

Der zweyte, aber weit beträchtlichere Fehler der Magnetnadel, iſt ihre Declination oder Abweichung von den Polen. Denn man hat gefunden, daß ſie nicht allemahl den wohren Punct Norden und Süden des Horizontes anzeigt, ſondern davon mehr oder weniger nach

Oſten oder Weſten abweicht. Um meinen Leſern die Gefahr begreiflich zu machen, welche dieſer Umſtand der Schifffahrt verurſachet, will ich nochmahls die Fahrt von Marſeille nach St. Pierre anführen. Wenn der Steuer-Mann auf derſelben den Windſtrich Süd-Oſt ſeines Compaſſes hält, ſo wird er, wenn ſeine Magnetnadel gegen Oſten abweicht, ſo weit unter der Inſel wegfahren, als dieſe Abweichung beträgt; weichet ſie aber von dem wahren Nord gegen Weſten ab, ſo wird er an den Küſten von Sardinien ſtranden. Dieſe Abweichung der Magnetnadel ſoll an einigen Orten bis auf 30 Grad hinan ſteigen; wenigſtens iſt es gewiß, daß ſie auf der großen Bank von Terreneuf in Amerika 22½ Grad beträgt. Das Schlimmſte aber dabey iſt die Variation dieſer Abweichung, da ſie unter dem nähmlichen Meridian und dem nähmlichen Parallelzirkel bald größer, bald geringer, iſt. So viel Mühe man ſich auch gegeben hat, die Urſachen dieſer Abweichung und ihrer Veränderung zu entdecken, und gewiſſe Regeln, um ſie ohne mühſame Obſervationen an jedem Orte jederzeit zu finden, feſtzuſetzen: ſo iſt ſolches bisher doch vergebens geweſen. Man hat ſonſt geglaubt, daß das feſte Land an dieſer Declination Schuld ſey, und behauptet, daß die Nadel mitten auf der Fahrt zwiſchen der neuen Welt und Europa keine Abweichung habe, ſondern den wahren Nord zeige; daß ſie, wenn man ſich Amerika nähere, gegen Weſten, und wenn man Europa wieder erreiche, gegen Oſten abweiche. So ſagt man: ſie habe auf der Inſel Corvo, welches eine von den Azoren iſt, gar keine Declination, weswegen man durch ſelbige den erſten Meridian ziehen müſſe; von da fange ſie, nach Europa zu, an, öſtlich abzuweichen bis zu dem Cap Aguglias auf der Oſtſeite des Vorgebirges der guten Hoffnung, wo ſie abermahls keine Declination habe. Eben ſo verſichern die Piloten, daß die Magnetnadel in unſerer nördlichen Halbkugel, von Corvo ab bis Pleymouth, nach und nach bis zu 13 Grad

20 Minuten gegen Oſten abweiche; daß dieſe Abweichung von da bis zum Nordcap in Lappland wieder abnehme, und daſelbſt abermahls den wahren Nord zeige. Von hier ab wird ſie weſtlich, daß ſie bey Novazembla 33 Grad gegen Weſten abweicht.

Allein, alle dieſe Bemerkungen können, wegen der beſtändigen Veränderlichkeit der Declination zu keiner gewiſſen Regel dienen. Auch ſelbſt dieſe Variation iſt periodiſch. So war z. B. im Jahre 1584 die öſtliche Declination zu London 11 Grad; 1622 war ſie 6 Grad, und 1640 nur 3 Grad. Nachher hörte ſie auf, und fing in der Folge abermahl an öſtlich zu werden. Zu Aix in Provence, war ſie, im J. 1627, 8 Grad öſtlich, bis ſie 1672 aufhörte, und darauf weſtlich wurde. Man ſieht daher, wie wenig Gebrauch von der Tabelle, die der P. Riccioli, ſeiner Erdbeſchreibung, von der Declination der Magnetnadel beygefüget hat, zu machen ſey, und wie untauglich die Compaſſe ſind, deren Magnetnadel nicht an den Punct Nord der Windroſe, ſondern an den Grad derſelben befeſtigt iſt, den ſie in dieſer oder jener Gegend von jenem abweicht.

Es iſt daher nöthig, daß der Steuermann, will er nicht einen falſchen Windſtrich anſtatt des wahren wählen, und des rechten Weges verfehlen, auf ſeiner Fahrt von Zeit zu Zeit die Abweichung ſeiner Magnetnadel erforſche. Dieſes kann auf verſchiedene Art geſchehen. Die leichteſte iſt folgende: Man richtet über dem Compaſſe ein Stift auf, und bemerkt die beyden Grade, auf welche deſſen Schatten bey dem Auf- und Niedergehen der Sonne fällt. Die Mitte zwiſchen beyden iſt der wahre Süden, und der gegenüber ſtehende der wahre Norden; und ſeine Compaßnadel zeigt ihm dann, wie viel Grade ſolche davon gegen Oſten oder Weſten abweicht. Im Sommer, wenn die Zeit zwiſchen dem Auf- und Untergange der Sonne zu lang iſt, kann man den Untergang des einen Tages und den Aufgang des folgenden dazu nehmen.

Auf einem noch kürzern Wege wird die Declination gefunden, wenn man die Mittagshöhe der Sonne obſerviret, da alsdann ihr Schatten die Mittagslinie des Ortes

auf der Windroſe, mithin den wahren Nord und Süd bezeichnet. Anſtatt der Sonne kann man zu ſeiner Obſervation den Polarſtern, oder einen andern Fix=Stern, wählen, und durch Dioptern die Puncte des Compaſſes bemerken, die im erſten Falle der Auf= und Untergang des Sternes, oder im andern ſein Eintritt in den Meridian berühret.

Auf eine genauere Art, deren ſich auch die Piloten am meiſten bedienen, wird die Declination vemittelſt der Amplitudinis ortivæ oder occiduæ der Sonne gefunden. Man verſteht dadurch in der Aſtronomie den Abſtand des Punctes, in welchem die Sonne jeden Tag auf= und niedergeht, von dem Puncte Oſt oder Weſt, welches bey uns vom Anfange des Frühlinges bis zum Herbſt, vom Aequator gegen Norden zu, und in dem übrigen halben Jahre, unterhalb ſolcher Linie, nach Süden zu geſchiehet. Man hat Tafeln, in welchen dieſe Amplitudo für jeden Tag im Jahre und auf jede Polhöhe berechnet iſt. Bemerket nun der Schiffer auf ſeinem Compaſſe bey dem Auf= und Niedergange der Sonne, eben die Amplitudinem, welche ſie den Tag haben muß, ſo hat ſeine Magnetnadel keine Declination. Um ſo viel Grade ſie aber höher oder niedriger auf oder untergeht, um ſo viel Grade iſt die Declination im erſten Falle nordweſtlich, und im andern nordoſtlich.

Ein See=Compaß, welcher dergeſtalt eingerichtet iſt, daß man auch die Veränderung der Magnetnadel daran ſehen kann, wird ein **Peil=Compaß**, Fr. Compas de variation, ſo wie inſonderheit derjenige, wo man die Veränderung der Magnetnadel durch Hülfe der Azimuts beobachten kann, ein **Azimutal=Compaß**, Fr. Compas azimutal, genennet.

Compaß=Häuschen, ſiehe oben, S. 288.

Compaß=Roſe, ſiehe oben, S. 285.

Compaß=Strich, ſiehe oben, S. 287.

Compenſation, Vergütung, L. Compenſatio, ein Vergleich und vollgültiger Abtrag deſſen, was man in Natur oder in Specie nicht wieder ſchaffen kann. Solche Compenſation hat zu Recht die Kraft und Gültigtigkeit einer vollkommenen Bezahlung.

Bey den Kaufleuten, heißt **Compenſation** eine Bezahlung oder Tilgung einer Schuld durch eine andere von gleichem Werthe, oder ein Aequivalent. Dieſe Art, der Schulden ſich zu entledigen, iſt in der Handlung ſehr gemein, und unter den Kaufleuten faſt nichts gewöhnlicher, als die Compenſirung oder Abrechnung und Aufhebung der Activ- gegen Paſſiv-Schulden, oder umgekehrt, da nähmlich ein Kaufmann zwar nicht mit barem Gelde, jedoch mit Gegenſchulden, bezahlet; maßen bey ihnen gewiſſe und richtige Gegenſchulden ſo gut ſind, als bares Geld, ſonderlich in Banco. Siehe auch **Gegenrechnung**.

Obgleich ſonſt wieder Wechſelbriefe ordentlicher Weiſe faſt gar keine oder doch ſehr wenige Ausflüchte Statt finden: ſo iſt gleichwohl die Ausflucht der Compenſation, inſonderheit durch verſchiedene Wechſelordnungen, dergeſtalt privilegirt, daß ſie auch ſo gar wieder Wechſelbriefe eingewandt werden mag, jedoch mit der Einſchränkung, daß die Compenſation ſogleich liquid, d. i. ohne allen Verzug und einige Friſt, entweder durch des Gegentheiles ſelbſteigenes Geſtändniß, oder durch klare und unläugbare Urkunden erweislich ſey, zugleich aber auch dem Wechſelgläubiger von dem Schuldner ſogleich entgegen geſtellet werde. Wenn aber derſelbe gar auſſen bliebe, oder ſich doch nicht darauf einlaſſen wollte; ſo müſte wieder den Schuldner alſobald nach ſtrengem Wechſelrechte verfahren werden. Dieſes Compenſationsrecht hat auch Statt, es mögen die gegen einander habenden und zu compenſirenden Schuldpoſten von Wechſeln oder Waaren herrühren.

Compenſiren, heißt einem Gläubiger eine der Summe, die er fordert, gleiche Summe, die er ſelber ſchuldig iſt, zur Zahlung angeben. Siehe **Compenſation**. Wenn die Summen einander nicht gleich ſind: ſo nennt man es alsdann **abziehen** oder **abrechnen**, d. h. die größere Schuld um ſo viel, als die kleinere hinan ſteigt, kürzern oder verringern.

Competentiæ beneficium, ſiehe **Zehr-Freyheit**.

Complementirer, L. Complementarius, Fr. Complimentaire, heißt bey den Kaufleuten ein Gevollmächtigter in einer Handlung, in der er die Stelle eines Han-

delspatrones vertritt; oder ein ſolcher, der in einer bey den Franzoſen ſo genannten Societé en Commandite ſteht, d. i. in einer ſolchen Geſellſchaft, oder Compagnie-Handlung, da ein anderer das Geld herſchießt, mit welchem der Complementirer hernach zwar in ſeinem eigenen Nahmen Handlung treibt, indeſſen aber den Profit mit jenem theilen muß. Siehe **Compagnie-Handlung.**

Die Benennung kommt von dem italiäniſchen Handelsworte Complimento her, welches ſo viel heißt, als die ganze Führung oder Verweſung eines Kaufhandels im Nahmen des Patrones, welcher entweder abweſend iſt, oder die Mühe nicht ſelbſt haben mag. Insgemein wird heutiges Tages auf großen kaufmänniſchen Contoiren, deren Principal verſtorben, und die Handlung im Nahmen der Wittwe und Erben fortgeführet wird, derjenige Diener oder Buchhalter, der alles dirigiret, der Complementirer, Handlungsverwalter, Vorſteher, Verweſer, oder auch Factor, genennet.

In Marpergers getreuen und geſchickten Handelsdiener, S. 54, fgg. findet man die Vorſchrift 1) eines Contractes, welchen die Vormünder für ihre Pupillen, die etwa eine anſehnliche Handlung ererbet haben, mit einem verſtändigen Handelsdiener, um ſolche als Complementirer oder Gevollmächtigter zu dirigiren, aufrichten; 2) eines Reverſes des neu- ankommenden Complementirers; und 3) eines Kaufmanns-Complementariates, welches nicht allein einem, einer Handlung vorgeſetzten, oder in derſelben ſtehenden Handelsdiener, ſondern auch einem Advocaten, die Proceſſe der Handlung zu reſpiciren, zur Vollmacht dienen kann.

Der Complementirer heißt auch bey den Kaufleuten ſo viel, als ein Schiffs-Verweſer zu Waſſer, und der Schaffner bey den Fuhrleuten.

Complimentaire, ſiehe den vorhergehenden Artikel.

Compluvium, ſiehe **Dach-Rinne.**

Compoſition, oder **Zuſammenſetzung**, heißt, bey den Bildhauern, Kupferſtechern und Mahlern, die Kunſt zu erfinden, und alle Gegenſtände ſchicklich zu ſtellen; oder die Kunſt und Manier, das Süjet in einem Gemählde zu behandeln.

Außer-

Auſſer dem nennen die Mahler auch eine gewiſſe Miſchung von griechiſchem Pech, Maſtix und dickgeſottenem Firniß, die ſie mit einem Borſtenpinſel auf die Mauer tragen, welche ſie mit Oehlfarbe bemahlen wollen, **Compoſition** oder **Anwurf.** Dieſe Materie bereiben ſie nachher, ehe ſie mit den Farben darüber kommen, mit einer warmen Kelle, damit ſie ſolche gleicher und glätter machen. Andere verfertigen ihren Anwurf von Kalk und Marmorſtaub, oder Kitt, bereiben ihn mit der Kelle, und tränken ihn hernach mit Leinöhl.

Bey den Seidenfärbern verſteht man unter **Compoſition**, ein in Königswaſſer aufgelöſetes Zinn, welches zum Färben mit Cochenille in Seide und Wolle kommt.

Endlich nennet man auch zwey mit einander vermiſchte unechte Metalle, eine **Compoſition.**

Compoſoir, ſiehe **Setz-Bret.**

Compoſt, ſiehe **Komſt.**

Compoſteur, ſiehe **Winkelhaken der Schriftgießer und Setzer.**

Compote, Fr. Compote, heißt eine Art Confitur des Obſtes mit etwas Zucker, welche man aber nicht ſo lange hat kochen laſſen, als andere eingemachte Sachen, die man lange aufbewahren will.

Die Art, dergleichen eingemachtes Obſt, oder auch die noch friſchen Früchte, mit einem Zuſatze von Zucker und Butter, als ein gedämpftes oder geſchmortes Eſſen zu zurichten, wird ebenfalls eine **Compote** genannt.

Man hat Compoten von **Aepfeln, Aprikoſen, Birnen, Citronen, Erdbeeren, Himbeeren, Kirſchen, Pfirſichen, Pflaumen, Pomeranzen, Quitten** ꝛc. die unter ihren beſondern Artikeln vorkommen.

Compotiere, Fr. Compotier, eine Schale, worin die Compoten oder eingemachten Früchte auf die Tafel geſetzet werden. Man hat dergleichen in completen Tafelſervicen, von Porzellan, zu $8\frac{1}{2}$ Zoll.

Compromiß, Fr. Compromis, nennet man einen zwiſchen zwo oder mehrern ſtreitenden Parteyen errichteten Vergleich, vermöge deſſen ſie des ordentlichen Proceſſes ſich freywillig begeben, und an eines oder mehrerer Schiedsrichter Ausſpruch ſich begnügen laſſen wollen. **Compromittiren**, Fr. Compromettre, heißt daher, nebſt ſeinem Gegner ſchriftlich einwilligen, daß ein Schiedsmann oder Schiedsrichter die Streitſache zwiſchen den beyden Parteyen entſcheide; oder, die wechſelſeitige Verſicherung ausſtellen, daß man ſich dem Ausſpruche eines Schiedsmannes unterwerfen wolle.

Weil die Compromiſſe durch einen Vergleich geſchehen, ſo kann von Rechts wegen keiner einſeitig davon abgehen, obgleich es manchmahl zu geſchehen pflegt. Um dieſes zu verhüten, pflegt man entweder eine willkürliche Strafe feſtzuſetzen, oder mit einem Eide zu bekräftigen.

Ob bey den Römern erlaubt geweſen, auf einen ordentlichen Richter zu compromittiren, dabey will ich mich nicht aufhalten, ſondern bemerke nur, daß ſolches nach päpſtlichen und deutſchen Rechten geſchehen könne. Und ob zwar ſelbige nicht mehr ſo gewöhnlich ſind, als ſie ehedem geweſen: ſo ſind ſie doch dieſerhalb nicht auſſer Gebrauch gekommen, ſondern ſie geſchehen manchmahl ſowohl unter Fürſten und Herren,

SCHILTER. *prax. iur. rom.* Exerc. VIII. §. 1.

als auch Unterthanen.

Wie denn dergleichen neuerlich zwiſchen dem Kaufmann Blanc zu Berlin, und ſeiner Ehefrau, vorgefallen, welche beyderſeits dahin compromittirten, daß ſie, zu Abkürzung des Proceſſes, mit Vorbeygehung der zweyten Inſtanz, worin eigentlich geſprochen werden ſollte, ſofort in der dritten Inſtanz bey einem hohen Tribunale die Sache entſcheiden laſſen wollten. Das königl. hohe Etats-Miniſterium billigte dieſes durch ein Reſcript vom 15 Jan. 1776, und die Sache wurde vermittelſt dieſes Compromiſſes unterm 21 Feb. d. J. entſchieden. Es wäre zu wünſchen, daß dergleichen öfter geſchehen möchte.

Wenn

Wenn ein Proceß bey dem gütlichen Verhöre durch Vergleich nicht gehoben werden kann: ſo würde er doch oft durch ein Compromiß über das Verfahren ſehr abgekürzet werden können, dafern nur Richter und Advocaten auf dieſe Abkürzung ernſtlichen Bedacht nähmen. Oft können ſie z. B. mit Gewißheit überſehen, daß der Ausgang des Proceſſes lediglich von der Leiſtung des über einen gewiſſen Klagepunct deferirten Eides abhange. Allein, anſtatt zu compromittiren, daß dieſer Eid ſofort geleiſtet, und hernach die Sache für entſchieden geachtet werden ſolle, verfahren die Parteyen mit unnützem Geſchwätze bis zur Quadruplik, laſſen ein Interlocut einhohlen, welches auf die Eidesleiſtung erkennet, verfahren wohl noch einmahl im Schwörungs-Termin, bringen Citation zu einem Inrotulationstermin aus, und kommen nach Jahr und Tag, oder wohl noch ſpäter, durch Einhohlung des Endurthels eben dahin, wohin ſie, mit Erſparung vieler Koſten, im erſten Termine hätten gelangen können.

Endlich kann man nur auf Perſonen, welche der Rechte kundig ſind, und Richters-Stelle vertreten können, compromittiren. Gleichwohl berufet man ſich auch manchmahl auf Frauensperſonen, welche die Patrimonial-Gerichte haben, und ſelbige durch dazu vereidigte Gerichtshalter verwalten laſſen, welche ſodann auch die Stelle des Schiedsmannes vertreten. Ferner kann es auch auf Sachverſtändige geſchehen; wie denn dieſe Art, die Streitigkeiten abzuthun, beſonders auch unter Kaufleuten gar gewöhnlich, ja an einigen Orten ſo gar nöthig iſt, ehe ſie dieſelben zum ordentlichen Proceß kommen laſſen.

Eine Vorſchrift eines Compromiſſes findet man in Marpergers Handels-Correſpondenten.

Man kann auf Eine, oder auch mehrere Perſonen, compromittiren, nur nimmt man ſie nicht gern in gleicher Anzahl, damit ſie ſich deſto eher über einen gemeinſamen Spruch vereinigen können; ſollten aber

allen-

allenfalls Schiedsmänner (Arbitri) in gerader Anzahl erwählt worden ſeyn, dieſe aber ſich über keinen Spruch vereinigen können, ſo compromittiren dieſe auf einen **Obmann** (Super-arbiter), deſſen Ausſpruch ſodann gilt.

Nach der Praxi kann ein oder anderer Theil davon abgehen, wenn er die beliebte Geldſtrafe erleget, oder auch ob Læſionem enormiſſimam, und in andern Fällen, dergleichen Stryk, im *Uſu hod. pand.* Lib. IV. Tit. 8. §. 11. anführet.

In dem Statsrechte kommen bey den Reichsſtänden die ſo genannten **Austräge** vor, welche ebenfalls hieher gerechnet werden.

Compromittiren, ſiehe den vorhergehenden Artikel.

Comte, ſiehe **Conto. Rechnung.**

Compte, (*Bois de*) ſiehe Th. VI, S. 177.

Compte-pas, ſiehe **Schrittzähler.**

Comptoir, ſiehe **Contoir.**

Comptoriſte, ſiehe **Contoiriſt.**

Concameratio, ſiehe **Bogen-Decke.**

Concent, nennet man einen gemeinen wollenen, glatten und buntfarbigen Zeug, der einen ſtarken gedreheten Faden hat, deſſen ſich das Frauenvolk zu Hauskleidern bedienet. Einige nennen dergleichen auch Polamit, oder Polemit; die ganz ſchmahlen aber heißt man Quinetten. Siehe auch **Etamin.**

Concentration der Weine, ſiehe unter **Wein.**

Concept, heißt, im gemeinen Leben, der im Sinne abgefaßte, und hernach zu Papier gebrachte Entwurf eines Dinges, oder die erſte Grundlage eines vorhabenden Werkes, davon die Idee in Gedanken zwar abgefaßt, nach und nach aber beſſer ausgearbeitet wird, bis ſie endlich zu ihrer rechten Geſtalt und Einrichtung gelanget. **Einem das Concept verrücken**, die Ordnung ſeiner Gedanken ſtören, ſeine Abſicht, ſein Vorhaben vereiteln. Daher, **das Concept-Papier**, eine Art grobes ſchlech-

ſchlechtes Schreibepapier, Concepte oder die erſten Entwürfe darauf zu ſchreiben.

Conceſſion, die Ertheilung einer Erlaubniß oder ſonderbaren Vergünſtigung, Privilegirung und Begnadigung, die ein Landesherr ſeinen Unterthanen, oder auch wohl Fremden, angedeihen läßt. Abſonderlich iſt dieſes Wort in den Edicten, Declarationen und Arrets des Stats-Rathes des Königes von Frankreich, wie auch in den Patenten und Gnadenbriefen anderer Souverains, die Etablirung groſſer Handlungsgeſellſchaften oder Compagnien betreffend, gar gebräuchlich. In ſolchem Falle aber begreift das Wort **Conceſſion** überhaupt alle concedirte und nachgelaſſene Sachen, ins beſondere die Ländereyen, Küſten, Inſeln, u. ſ. w. unter ſich, worin der Fürſt den Geſellſchafften, ſich feſtzuſetzen, und mit Ausſchließung aller ſeiner andern Unterthanen, Handlung zu treiben, erlaubet. Alſo ſagt man: Madagascar ſey mit in der Conceſſion der in Frankreich etablirten oſtindiſchen Compagnie, und die afrikaniſchen Küſten vom grünen Vorgebirge an, bis zu dem von der guten Hoffnung, in der Conceſſion der in eben dieſem Königreiche errichteten Compagnie von Senegal begriffen, womit man zu verſtehen geben will, daß es den übrigen Franzoſen nicht erlaubt iſt, ihre Schiffe an dieſe Oerter zu ſchicken, noch auch Etabliſſements daſelbſt anzulegen. Ganz ins beſondere wird es endlich von dem Erdreiche geſaget, welches dieſe Compagnien den Habitanten oder Pflanzern, gegen einen gewiſſen jährlichen Grund- und Bodenzins, oder andern Abtrag, umzuarbeiten, zu bauen, und zu Nutzen zu bringen, geben. Im erſten Verſtande muß die Conceſſion vom Fürſten erhalten werden, welcher ſie durch Edicte, Declarationen, Patente, Gnadenbriefe, Arrets aus dem Statsrathe, und andere dergleichen Anordnungen, ertheilet. Im andern Verſtande aber fertigen die Directeurs der erwähnten Compagnien ſolche Conceſſionen durch Contracte und Schlüſſe ihrer Compagnien aus, welche ſie hernach den über ihre Berathſchlagungen und Entſchließungen gehaltenen Regiſtern einverleiben.

Eben von dieſen Conceſſionen werden auch diejenigen, welche dergleichen für ſich erhalten haben, beſonders in Frankreich, oncessionaires genennet, wiewohl ſie daſelbſt ſonſt auch Coloniſten und Habitanten (Colons und Habitans) heißen; in England hingegen gibt man ihnen den Nahmen Planteurs, oder Pflanzer.

Conceſſionen, (Juden-) ſiehe unter Jude.

Conceſſionsgelder, ſind diejenigen, welche für die Ertheilung neuer Privilegien und Conceſſionen, in Sachen, die in das Polizeyweſen und den Nahrungsſtand im Lande einſchlagen, bezahlet werden.

Dergleichen Privilegien und Conceſſionen, müſſen nirgends anders, als bey den Kammer-Collegiis, geſuchet werden. Hieraus pflegen öfters beträchtliche Einkünfte zu fallen. Die Errichtung der Waſſer- Wind- Loh- Walk- und vieler anderer Arten von Mühlen, wird ſelten anders, als gegen Erlegung einer gewiſſen Geld-Summe, erlaubet. Eine gleiche Beſchaffenheit hat es mit den Kupfer- und Eiſenhämmern, mit einigen Fabriken und verſchiedenen andern Nahrungsarten. Beſonders iſt es in vielen Ländern eingeführt, daß das Schorſteinfegen, das Feder- Lumpen- und Aſchenſammeln, das Fohlenreißen, das Schweineſchneiden, das Bruchſchneiden, das Wurmſchneiden, und dergleichen Gewerbe, die einer Polizeyaufſicht bedürfen, oder ohne dies nicht vervielfältiget werden können, bloß gegen erhaltene Privilegien von der Kammer, öfters auch gegen gewiſſe jährlich zu entrichtende Conceſſionsgelder, ausgeübet werden dürfen. Bey allen ſolchen Privilegien muß die Kammer ſorgfältig dahin ſehen, daß ſie in ſolchen Nahrungsarten, davon ſich mehrere Unterthanen ernähren können, und die einigen Einfluß in den geſammten Nahrungsſtand des Landes haben, keine Monopolien zulaſſe. Denn nichts iſt guten Grundſätzen, und dem Aufnehmen der Commercien und Gewerbe, mehr zuwieder, als dieſes. Sie muß auch einen Unterthan, ob er gleich für das Privilegium

gium nichts zahlet oder ſich zu keinem jährlichen Canon verſteht, in dergleichen Nahrungsarten allemahl einem Fremden vorziehen, der auſſerhalb Landes wohnt, und das verdiente Geld in andere Staten ſchleppet. Am allerwenigſten aber dürfen die Unterthanen angehalten werden, daß ſie wegen ſolcher Privilegien mehr zahlen müſſen, als es die Arbeit und die Sache erfordert, und als ſie es, auſſer dieſen Privilegien, von andern Leuten haben könnten. Denn alsdann iſt es in der That eine Art einer Abgabe, die hier am allerübelſten angebracht iſt. Denn wenn dergleichen Privilegien darauf ankommen, daß die Unterthanen mehr bezahlen müſſen, nur daß das Privilegium theuer bezahlet wird, oder das jährliche Beſtandgeld von dergleichen Nahrungsarten höher ausfällt: ſo iſt es eine wirkliche Contribution für den Unterthan, die allen vernünftigen Grundſätzen zuwieder läuft. Denn der Pachter hütet ſich wohl, daß er durch das Beſtandgeld alles, was die Unterthanen zu viel bezahlen müſſen, der Kammer zukommen laſſen ſollte. Nein, er will auch einen guten Vortheil bey der Sache haben. Folglich führet die Kammer Abgaben ein, um ſie mit ſolchen Leuten zu theilen, welches gewiß eine ſchlechte Klugheit iſt; man müßte denn den Grundſatz haben, alle mögliche Einkünfte zu ziehen, es mag mit Schaden des Landes oder der Unterthanen geſchehen, oder nicht.

v. Juſti Cameralwiſſenſchaft, II Band, §. 322.
Eb. Deſſ. Syſtem der Finanzwiſſenſch. §. 948.
Hrn. Bergius Policey- und Cameral-Magaz. II Th. S. 120, f.

Concipiſt, (Hof-) ſiehe in H.

Concombre, ſiehe **Gurke**.

Concordanzen, heißen gewiſſe Quadrate, deren ſich die Buchdrucker bedienen. Siehe **Quadrat**.

Concordien, Fr. Concorde, heißt bey den Blumiſten eine Nelkenſorte, welche roth in Roth, mit breiten Streifen, wie Bizarren ſind.

Concours, ſiehe **Concurs**.

Concurrenz, Fr. Concurrence, die Mitbewerbung; der Anſpruch, den mehrere Perſonen, jede für ſich, auf eben dieſelbe Sache machen.

Im ähnlichen Sinn bedeutet bey der Handlung die **Concurrenz** zwiſchen verſchiedenen Nationen, oder auch, zwiſchen den verſchiedenen Kaufleuten Einer Nation, die mit einerley Waaren handeln, den Wetteifer, worin ſie, in Anſehung eines häufigern, geſchwindern, vortheilhaftern Abſatzes dieſer Waaren, gegen einander ſtehen.

Concurs, L. Concurſus creditorum, Fr. Concours, heißt, in den Rechten und im gemeinen Leben, die Vereinigung mehrerer Gläubiger, ihre Forderungen von einem Schuldner gerichtlich beyzutreiben. **Einen Concurs machen**, wird von dem gemeinſchaftlichen Schuldner geſagt, wenn er denſelben veranlaſſet. Das in ſolchen Fällen übliche gerichliche Verfahren, wird der **Concurs-Proceß** genannt. Es muß ſich aber aus den Umſtänden ergeben, daß der Schuldner nicht im Stande ſey, ſeine Gläubiger völlig zu befriedigen; daher die Gläubiger wieder deſſen Willen keinen Concurs erregen können, wenn er ſich erbiethet, ſie ſämmtlich zu befriedigen, und es auch wirklich leiſtet, oder wegen der zu erfolgenden Zahlung hinlängliche Sicherheit beſtellet. Jedoch leidet dieſe Regel in den preußiſchen Landen einen Abfall, wenn der Schuldner flüchtig worden iſt, und anderwärts ein Moratorium ſuchet, welches ihm nicht geſtattet, ſondern vielmehr ſofort Concurs eröffnet werden ſoll. *Cod. Frideric.* P. IV. Tit. IX. Sect. IV. §. 174.

Sobald ſich ein Concurs eräugnet, wird das ſämmtliche Vermögen des Schuldners, welcher an einigen Orten **Ganthmann**, oder Concurſifex, genennet wird, in Beſchlag genommen, ein offener Arreſt verhänget, und Curator Bonorum beſtellet. Die Gläubiger ſind entweder bekannte, oder unbekannte; erſtere werden durch ein Patentum ad domum, letztere aber durch eine Edictal-Citation berufen, auf einen gewiſſen Tag ihre Forderung

zu

zu liquidiren, hernach aber zu juſtificiren. An des Schuldners Stelle ſetzt man einen ſo genannten Contradictor, welcher mit den Creditoren wegen ihrer liquidirten Poſten verfährt.

Weil die Gläubiger nicht einerley Forderungen haben, ſo werden ſie in verſchiedene Claſſen getheilet; es verfahren auch gemeiniglich die Gläubiger unter einander ſuper prioritate; und wenn alles dieſes geſchehen iſt, ſo erfolgt des Richters Spruch, welcher ein Claſſifications-, Deſignations-, Locations-, oder Prioritäts-Urthel genennet wird.

Nicht überall werden einerley Claſſen gemacht, und die Gläubiger erhalten nach ſelbigen ihre Befriedigung, ſo weit nähmlich der Reſt des Vermögens zureichet.

Die Claſſes theilet man in generales und ſpeciales. Der generalium ſind, nach der gemeinſten Meinung, fünf; die ſpeciales aber werden nach der Anzahl der Gläubiger gerechnet.

In den königl. preußl. Landen werden an einigen Orten, nach der Hypotheken- und Concursordnung, de Ao. 1722, fünf Claſſen, an andern aber, nach dem Codex Fridericianus, acht Claſſen, gemacht. In die erſte kommen, nach dem Codex Fridericianus, diejenigen, welche ein Eigenthum, ſo in des Schuldners Vermögen vorhanden iſt, zurück fordern; in die zweyte, die Creditores, welche ein ſingulare Jus prælationis haben; in die dritte, welche eine in das Schuld- Land- und Hypothekenbuch eingetragene Hypothek haben; in die vierte, welche nebſt dem Jure tacitæ hypothecæ ein Privilegium perſonale haben, oder ihre Jura nicht haben eintragen laſſen; in die fünfte, welche eine gerichtliche oder ſtillſchweigende Hypothek erhalten, ſolche aber weder haben eintragen laſſen, noch ein Privilegium perſonale haben; in die ſechste, die Creditores, welche ohne Hypothek bloß personaliter privilegirt ſind; in

in die ſiebente, welche eine Privat-Hypothek haben; und in die achte, die Chirographarii und andere ſchlechte Creditores.

Wie ſonſt überhaupt bey Concurſen zu verfahren ſey, kann man aus Ludovici Einleitung zum Concursproceß, und was die königl. preußl. Lande betrifft, aus der Concurs- und Hypotheken-Ordnung, v. 4. Febr. 1722,

S. auch *Mylii* Corp. Conſtit. March. To. I. Part. II. Sect. II, No. XXXIX, pag. 103.

und aus dem Codex Fridericianus, Part. IV. Tit. 9, erſehen.

Obſchon bey der **Berechnung der Concurs-Maſſe, und bey der Vertheilung derſelben nach dem Claſſifications- oder Prioritäts-Urthel unter die Gläubiger**, die Rechenkunſt einem Juriſten unentbehrlich iſt: ſo ſind doch dieſe Rechnungen alſo beſchaffen, daß man dazu, auſſer den gewöhnlichen Speciebus und der Regula de Tri, nichts beſonders zu wiſſen nöthig und anzuwenden hat. Das Erſte, ſo hierbey vorkommt, iſt die Berechnung über des gemeinen Schuldners Vermögen, welche, wenn ſelbiges ſchon wirklich zu Gelde gemacht worden, nebſt dem Verzeichniſſe der Gerichtskoſten und Advocaturgebühren, des Curatoris litis, welcher zum Contradictor aufgeſtellet worden iſt, nicht weniger der auf Bau-Melioration und Beſtellung des Schuldners unbeweglicher Güter ꝛc. zum Beſten der Gläubiger verwendeten Koſten, den Acten beyzulegen iſt, wenn ſelbige zu Einhohlung des Claſſificationsurthels verſchicket werden ſollen. Dieſe Berechnung wird folgender Geſtalt einzurichten ſeyn:

Die Maſſa Concurſus activa beſteht z. E. in

9453 Thlr.	—		ſo aus des Schuldners Haus und Gütern, und
192	„	9 Gr.	welche aus den Mobilien, Früchten ꝛc. gelöſet worden.
9645 Thlr.		9 Gr.	Summa der ganzen Concursmaſſe.

Hiervon

Hiervon iſt zum Beſten der Gläubiger aufgewendet und bezahlet worden:

12 Thlr.	8 Gr.	dem Curatori bonorum, für ſeine Aufſicht und Bemühung.
2 ;	13 ;	nöthige Bau- und Reparaturkoſten am Hauſe;
6 ;	5 ;	für Einbringung der Wieſen und Feldfrüchte;
24 ;	7 ;	für Beſtell- und Beſamung der Felder ꝛc.
45 Thlr.	9 Gr.	Summa.

Dieſe von obiger Activſumme der 9645 Thlr. 9 Gr. abgezogen, bleiben unter die Creditores zu vertheilen übrig:

9600 Thlr.

In dem Claſſificationsurthel wird nun beſtimmet, in welcher Ordnung und nach welchen Claſſen ein jeder Gläubiger befriediget werden ſolle; und obſchon in ſelbigem nur das Quantum ihrer liquidirten und beſcheinigten Forderungen angeſetzet wird, ohne noch auszurechnen, wie viel ein jeder aus der Maſſe wirklich bekommen kann, als welches letztere dem Richter zukommt, vor welchem der Concursproceß geführet wird: ſo muß doch der Urthelsverfaſſer dieſe Rechnung für ſich zu Hauſe machen, und überſchlagen, wie weit die Maſſe zureichet, damit nachher der Richter dem Urthel gemäß die **Diſtribution** machen könne.

Ein Exempel eines Locations- oder Juſtifications-Urthels, welches nach Sächſiſchen Rechten eingerichtet iſt, findet man in Menkens Tract. ſynopt. proc. Iur. comm. &c. P. II. pag. 292—295, und in Polacks Matheſi forenſi, Lpz. 1770, 4. S. 86—88.

Wenn das Locationsurthel bey dem Gerichte, vor welchem der Concursproceß bisher geführet worden, eingelanget iſt: ſo muß nunmehr der Richter den **Diſtributionsbeſcheid**, dem Locationsurthel gemäß, entwerfen. Da nun, wie es gemeiniglich zu ſeyn pflegt, die Maſſa bonorum zu Befriedigung der Gläubiger unzulänglich wäre: ſo muß er vor allen Dingen die auf den Concurs verwendeten gerichtlichen Koſten und die Advocaturgebühren des Curatoris litis, nach der in dem Urthel gemachten Moderation, nebſt den Urthelsko-

ſten zuſammen addiren, und durch die Diviſion ausrechnen, wie viel auf jeden Thaler der unter die Gläubiger zu vertheilen bleibenden Summe, an Koſten trifft; alsdann ſowohl nach der Societätsregel (ſ. oben S. 279, f.) ſuchen, wie viel ein jeder Gläubiger pro rata ſeiner Forderung, zu welcher auch die Intereſſen zu rechnen ſind, dafern ſie mit erkannt werden, von der unter ſämmtliche Ccreditores zu vertheilenden Summe bekommt, als auch, wie viel ſich ein jeder, pro rata ſeines wirklichen Empfanges, an den Gerichtskoſten ꝛc. abkürzen laſſen muß; welches letztere man auch durch die Regel de Tri bey jedem Gläubiger leicht finden kann, wenn man anſetzt: Auf die ganze zu vertheilende Maſſe kommen ſo viel Koſten; wie viel trifft auf eines jeden Gläubigers aus der Maſſe fallenden Antheil? In dem Diſtributionsbeſcheide kann die Berechnung der Concurs-Maſſe, wie ſie S. 306, f. gewieſen worden, wiederhohlet werden; und wenn wir z. B. 384 Thr. Urthels- und Gerichtskoſten, dann Advocaturgebühren, annehmen: ſo würde in ſelbiger alſo fortgefahren werden müſſen:

Von dem Ueberreſte der Maſſæ activæ kommen die in dem Concursproceſſe ergangenen

12 Thlr.	8 Gr.	Urthels-, dann
325 -	— -	Gerichtskoſten, ingleichem
46 -	16 -	Advocatengebühren, für den Curator litis, und zwar beyde letztere Poſten, nach der in dem Urthel geſchehenen Moderation,
384 Thlr.	—	Summa

als vorgängig in Abzug; woran auf einen Thaler der 9600 Thlr. jedesmahl $11\frac{13}{25}$ Pf. treffen; welche, nach dem Locationsurthel, die Gläubiger ſich nach Proportion ihrer wirklich erhaltenden Bezahlung abziehen laſſen müſſen. Nehmen wir nun ferner an, daß

der

der 1	mit	1000 Thlr.	in der erſten Claſſe,
= 2.	=	700 =	
= 3.	=	300 =	
= 4.	=	1000 =	in der zweyten Claſſe,
= 5.	=	2000 =	in der dritten Claſſe,
= 6.	=	600 =	
= 7.	=	900 =	
= 8.	=	500 =	
Summa		7000 Thlr.	

nach Inhalt des nur gedachten Urthels vorzüglich befriediget, und das, was von der Maſſa noch übrig bleibt, unter die Creditores der vierten Claſſe pro rata vertheilet werden ſoll, davon

der 9.	mit	3000 Thlr.
= 10.	=	600 =
= 11.	=	2000 =
= 12.	=	1000 =
Summa		6600 Thlr.

liquid zu fordern haben; ſo können dieſe, da nur 2600 Thlr. für ſie übrig ſind, nicht mehr als 39 Thlr. 9 Gr. $5\frac{15}{22}$ pro Cent erhalten, und bekommt alſo

der 9.	ſtatt 3000 Thlr.	nur 1181 Thlr.	19 Gr.	$7\frac{21}{33}$ Pf.
= 10.	= 600 =	= 236 =	8 =	$8\frac{24}{33}$ =
= 11.	= 2000 =	= 787 =	21 =	$1\frac{3}{33}$ =
= 12.	= 1000 =	= 393 =	22 =	$9\frac{18}{33}$ =
		Summa 2600 Thlr.	—	—

wodurch die Concursmaſſe vollends ganz aufgehet.

Hierauf folgt nun der eigentliche

Diſtributionsplan.

Nahmen der Gläubiger:	Hat zu fordern:			Soll aus der Maſſe empfangen			Muß zu den Koſten beytragen;			Bekommt alſo wirklich noch:		
	Thlr.	Gr.	Pf.	Thlr.	Gr.	Pf.	Thlr.	Gr.	Pf.	Thlr.	Gr.	Pf.
1) ſ ſ ſ ſ	1000	—	—	1000	—	—	40	—	—	960	—	—
2) ſ ſ ſ ſ	700	—	—	700	—	—	28	—	—	672	—	—
3) ſ ſ ſ ſ	300	—	—	300	—	—	12	—	—	288	—	—
4) ſ ſ ſ ſ	1000	—	—	1000	—	—	40	—	—	960	—	—
5) ſ ſ ſ ſ	2000	—	—	2000	—	—	80	—	—	1920	—	—
6) ſ ſ ſ ſ	600	—	—	600	—	—	24	—	—	576	—	—
7) ſ ſ ſ ſ	900	—	—	900	—	—	36	—	—	864	—	—
8) ſ ſ ſ ſ	500	—	—	500	—	—	20	—	—	480	—	—
9) ſ ſ ſ ſ	3000	—	—	1181	19	$7\frac{21}{33}$	47	6	$6\frac{20}{25}$	1134	13	$\frac{21}{25}$
10) ſ ſ ſ ſ	600	—	—	236	8	$8\frac{24}{33}$	9	10	$10\frac{20}{25}$	226	21	$10\frac{7}{25}$
11) ſ ſ ſ ſ	2000	—	—	786	21	$1\frac{3}{33}$	31	12	$4\frac{19}{25}$	756	8	$8\frac{15}{25}$
12) ſ ſ ſ ſ	1000	—	—	293	22	$6\frac{18}{33}$	15	18	$2\frac{7}{25}$	378	4	$4\frac{7}{25}$
Summa				9600	—	—	384	—	—	9216	—	—

9600 Thlr.

Da bey einem Concurſe, nach geſchehener Claſſification der Gläubiger, nur ſo viele derſelben befriediget werden, als es das noch übrige Vermögen des Schuldners leidet, die andern aber, deren Forderungen ſchlechter ſind, nichts bekommen: ſo könnte man, um dieſe nicht ganz leer ausgehen zu laſſen, nach Hrn. Klügel Vorſchlag, im 12 Stück des Hannov. Magaz. v. J. 1773, die Einrichtung folgender Maßen machen. Zu den Einkünften der Concursmaſſe wird jährlich von der Maſſe ſelbſt etwas genommen, und damit nach und nach eine Forderung nach der andern, ſo wie ſie claſſificirt iſt, bezahlet. Man muß hierbey aber wiſſen, wie viel man jährlich bezahlen könne, damit theils die Maſſe nicht eher verzehrt werde, als bis alle Creditores befriedigt ſind; und theils auch, wenn man zu wenig nähme, nach völliger Befriedigung nichts unnöthiger Weiſe übrig bleibe, und dadurch die Bezahlung zu weit heraus geſetzet werde. Hat man dies gefunden, und jedem Gläubiger die Zeit beſtimmt, da er bezahlt werden kann, ſo kann man ihm auch ſeine For-

derung

derung ſogleich mit einem Rabat, aber nicht anders als nach zuſammengeſetzten Ziuſen gerechnet, abtragen.

Um ſich hiervon einen deutlichen Begriff machen, und den jährlichen Abtrag ohne Weitläuftigkeit finden zu können, hat man nachſtehende Tabelle berechnet, worin die zweyte Columne enthält, wie viel der Schuldner für 1000 Rthlr. zu geben im Stande iſt. Die dabey ſtehende Zahl der Jahre zeigt, wie lange es währen wird, bis alle Gläubiger befriedigt ſind; und die in der dritten Columne dazu gehörige Zahl gibt an, wie viel jährlich von 1000 Rthlr. Schuld abgetragen wird. Die Intereſſen ſind zu 5 pro Cent gerechnet. Z. B. Es iſt jemand 10000 Rthlr. ſchuldig, die Maſſa bonorum iſt 6000 Rthlr. ſo bezahlt er 600 für 1000. In der Tabelle iſt 598 die nächſtkleinere Zahl an 600. Es währt alſo 22 Jahre, ehe alles abgezahlet wird, und es können von 1000 Rthlr. nur 45 jährlich bezahlt werden, daß alſo der jährliche Abtrag 450 Rthlr. iſt oder etwas genauer 454 Rthlr. In der dritten Columne ſind die Brüche, wenn ſie auch beynahe ein Ganzes ausmachen, weggelaſſen.

Jahre	Accord von 1000	Abtrag von 1000	Jahre	Accord von 1000	Abtrag von 1000
1	952	1000	21	610	47
2	930	500	22	598	45
3	908	333	23	586	43
4	886	250	24	575	41
5	866	200	25	564	40
6	846	166	26	553	38
7	827	142	27	542	37
8	808	125	28	532	35
9	790	111	29	522	34
10	772	100	30	512	33
11	755	90	31	503	32
12	739	83	32	494	31
13	723	76	33	485	30
14	707	71	34	476	29
15	692	66	35	468	28
16	677	62	36	460	27
17	663	58	37	452	27
18	650	55	38	444	26
19	636	52	39	436	25
20	623	50	40	429	25

Condaga, ſiehe unter **Cauris**.

Condita, ſiehe **Eingemachte Sachen**.

Condition. Dieſes Wort hat, in Anſehung der Fälle und Umſtände, bey deren Gelegenheit es, abſonderlich im gemeinen Leben, und in Handelsſachen, gebraucht wird, mancherley Bedeutung. Es bedeutet nähmlich 1) eine **Bedingung**, z. B. auf Condition oder Beding mit einem handeln, (ſ. Th. IV, S. 139); auf Condition Waaren abhohlen, d. i. wenn die Waaren nicht anſtändig oder probenmäßig ſind, daß man ſolche wieder zurück geben möge. Ferner heißt Condition 2) die **Beſchaffenheit** oder **Eigenſchaft einer Sache.** Hiernächſt zeigt es auch bisweilen 3) einen **Vortheil** oder **Gewinn** an. Ferner wird es 4) von allen Arten der **Offerten** oder **Anerbiethungen** geſaget, die man jemanden thut, um ihn zu vermögen, ſich dieſes oder jenes Geſchäftes zu unterziehen. Endlich 5) verſteht man durch Condition auch ſo viel als eine **Bedienung**, oder den Dienſt, worin jemand bey Kaufleuten oder Künſtlern ſteht. In ſolchem Sinne ſagt man von einem Kaufmannsdiener oder Geſellen, er ſtehe in Condition bey N. N. wenn er bey N. N. Diener iſt, oder Arbeit hat; er ſey auſſer Condition, wenn er keinen Herrn hat; oder, er habe Condition gefunden, wenn er einen neuen Herrn gefunden hat. Ja die Gelehrten, z. B. ein Informator, Amanuenſis u. ſ. f. nennen ſolche Zeit-Dienſte auch eine **Condition.**

Conditionirt, Fr. Conditionné, wird ſowohl von Dingen geſagt, die einen Mangel oder Fehler an ſich haben, als auch von ſolchen, die davon frey ſind, da man das Wort gut oder übel dazu ſetzt. Alſo ſind **gut** und **wohl conditionirte Waaren** ſolche, die weder befleckt noch verdorben ſind, oder die alle nöthige Eigenſchaften haben, daß ſie gut an den Mann zu bringen ſind; **übel conditionirte Waaren** hingegen ſolche, die entweder einen Fabriken-Fehler an ſich haben, oder durch irgend einen Zufall oder auf andere Weiſe verdorben ſind.

Con-

Conditor, (aus dem Lat. und Ital. condire, würzen, einmachen) vulgo **Canditer**, Fr. Confiſeur, Confiturier, der ein Geſchäft daraus macht, allerley Früchte, Blüthen, Wurzeln in Zucker einzumachen; ein **Confectbäcker**. Der Conditor könnte im Deutſchen gar füglich **Zuckerbäcker** genennet werden, wenn man nur nicht in Hamburg und andern deutſchen Städten dieſen Nahmen dem Zuckerſieder beylegte, und eine Zuckerſiederey Zuckerbäckerey nennete. Unterdeſſen verfertigt doch der Conditor nicht bloß Confect, ſondern er verzieret auch die Tafel der Vornehmen. Daher ſondert ſich die Beſchäftigung des Conditors in die Hof- und Stadtarbeit ab. Unter der Hofarbeit ſind alle Verzierungen der Tafel eines Großen begriffen, ſ. **Hof-Conditor**; zu der Stadtarbeit aber gehören: Gebakkenes, eingemachte Früchte, überzogene und candirte Zuckerwaaren, und andere Stücke, die gegeſſen werden können. Jeder Conditor pflegt ſich in einer oder der andern dieſer beyden Arbeiten eine vorzügliche Geſchicklichkeit zu erwerben. Doch muß jeder auch etwas von dem Ganzen verſtehen, weil ein Conditor an einem Hofe neben den Verzierungen der Tafel auch Confect zum Eſſen anbringen muß, ein anſäſſiger Conditor aber oft in großen Städten Gelegenheit findet, den Tiſch der Privatperſonen bey feyerlichen Gelegenheiten, z. B. bey Hochzeiten, mit Hofarbeit zu verzieren. Zu der Stadtarbeit rechnet der Conditor auch verſchiedene gewöhnliche, aber vorzügliche, Kuchenarten.

Der Conditor gehört in aller Abſicht zu den Künſtlern. Um ſich in einer Stadt häuslich niederzulaſſen, wird erfordert, daß er ſeine Kunſt innerhalb 6 Jahren bey einem anſäſſigen Conditor, oder in der Conditorey eines Vornehmen, gelernet habe.

Condor, ſiehe **Greif-Geyer**.

Condorin, iſt ein kleines Gewicht, deſſen ſich die Chineſer, und ſonderlich die von Canton, bedienen, das Silber in der

der Handlung zu wägen. Es wird von den Chineſern Fwen genannt, und auf einen franzöſiſchen Sol geſchätzet.

Von dem chineſiſchen Condorin, iſt das Gewicht der Malayen, welches ſie Conduri nennen, zu unterſcheiden. Siehe **Conduri**.

Conducteur, nennet man einen in der Kriegs- und Civilbaukunſt Erfahrnen, dem die Aufſicht über die Arbeiter anvertrauet iſt. Siehe **Bau-Conducteur**.

Conductio, ſiehe **Pacht**.

Conductus, *Salvus conductus*, ſiehe **Geleit**.

Conduri, wie ſie die Malayen, oder Laga, wie ſie die Javaner nennen, heißen gewiſſe ſcharlachrothe Bohnen oder Erbſen mit einer ſchwarzen Narbe, die in der Hülſe eines oſtindiſchen Strauches ſtecken, welcher ſehr ſüße Blätter hat, und der Abrus precatorius *Linn.* iſt. Die Malayen und Javaner brauchen ſie wie ein Gewicht, das Gold, Silber, und alles was nach Grän abgewogen werden ſoll, zu wägen. Drey von dieſen rothen Körnern wiegen 4 von unſern ordentlichen Gränen; ſo daß ihrer 45 ein Quent von 60 Gränen ausmachen. Die Bohnen werden auch zu Roſenkränzen gebraucht, weshalb eben der Strauch den Nahmen Abrus precatorius bekommen hat. Die Bohnen, weil ſie ſchädlich im Genuſſe ſind, werden auch Giftbohnen genannt.

Conepatl, ſiehe unter **Stink-Thier**.

Confect, **Confituren**, L. Bellaria, Fr. Confitures, nennet man alles, was ſowohl von Früchten, Blüthen, Wurzeln, Rinden oder Schalen, Körnern u. d. gl. nach der Kunſt mit Zucker überzogen oder eingemacht, als auch dasjenige, was in allerley artigen kunſtreichen Formen und Figuren von Zucker gebildet oder gebacken iſt.

Der Sorten von Confect gibt es ungemein viel; überhaupt aber ſind deren zwo, als: 1) aus lauter Zukker, und 2) aus Kraft- oder Stärkmehl und Zucker. Man hat vormahls das Confect häufig aus Spanien und

Frankreich gebracht; jetzt aber machen es in Deutſchland die Zuckerbäcker oder Conditors überflüſſig genug.

Die Franzoſen nehmen das eigentliche Wort **Confituren** in einem viel weitläuftigern Verſtande, als bisher beſchrieben worden, und wird von ihnen dieſe Benennung überhaupt allen gezuckerten oder durchzuckerten, d. i. mit Zucker an- und eingemachten oder überzogenen Sachen, mithin nicht allein den Früchten, Wurzeln, Kräutern und Blumen, ſondern auch ſo gar den Säften und andern flüſſigen Dingen beygeleget, welche im Zukker oder Honig abgeſotten, und alſo zugerichtet worden ſind, damit ſie ſich deſto beſſer und länger halten, oder einen angenehmern Geſchmack bekommen mögen. Die mit Zucker überzogenen Sachen aber machen bey ihnen eine beſondere Gattung von Confituren aus, die ſie eigentlich nur Candis, d. i. **canditte** oder **mit Zukker überzogene Sachen** nennen. S. Th. VII, S. 618. Man hat auch **halb-gezuckerte Confituren**, Fr. Confitures à mi-ſucre, worunter man diejenigen verſteht, wozu man nur etwas weniges Zucker gethan hat, um ihnen deſto mehr vom Fruchtgeſchmacke zu laſſen. Dieſe Sorten von Confituren müſſen bald gegeſſen werden, weil ſie leicht umſchlagen und ſauer werden.

Nächſt dieſem ſind die **flüſſigen, feuchten** oder **weichen**, und die **trocknen** oder **harten Confituren**, wohl von einander zu unterſcheiden. **Feuchte** oder **flüſſige** nennet man diejenigen, wozu die Früchte ganz, oder Stück- oder Körner- oder auch Beerenweiſe, in einem klaren, durchſichtigen und flüſſigen Syrupp eingemacht worden ſind, welcher auch der darin abgeſottenen Frucht ihre Farbe angenommen hat. Es gehört aber viel Kunſt dazu, die flüſſigen Confituren recht gut zu zurichten, daß ſie eine Zeitlang aufbehalten werden können, ohne zu verderben. Denn, wenn ſie nicht genugſam gekocht und zu wenig gezuckert ſind, ſo ſchlagen ſie um, und werden ſauer; ſind ſie hingegen gar zu ſehr gekocht

und zu viel gezuckert, ſo können ſie leicht beſchlagen und ſchimmeln. Die Früchte, welche am häufigſten zu feuchten Confituren genommen werden, ſind: Pflaumen, (ſonderlich die ſo genannten Mirabellen, und Moyeux,) Berbisbeeren, Quitten, Nüſſe, Aprikoſen, Kirſchen, Johannis- und ſaure Weinbeeren, Orange- oder Pomeranzenblüthen; die kleinen grünen Citrönlein, die von der Inſel Madera kommen; die grüne Caſſie, die man aus der Levante erhält; die Ananas; die Myrobolanen, der Ingber, die Nägelein und die Muskatennüſſe, die aus Indien kommen, und von den Holländern und Portugieſen nach Frankreich und in andere Länder gebracht werden. Zu **trockenen Confituren** kochet man die Früchte, z. B. Citronen- und Pomeranzenſchalen, Mandeln, grüne Nüſſe, Ingber, Nägelein, Muskatennüſſe, Pflaumen, Kirſchen, Birnen, Aprikoſen ꝛc. zuvörderſt in Syrupp, nimmt ſie wieder heraus, läßt das überflüſſige Feuchte davon abtröpfeln, und leget ſie ſodann in eine Stube, damit ſie vollends recht austrocknen. Ueberhaupt wird der trockene Confect entweder glatt oder kraus zugerichtet, und muß in Schachteln an trockenen und warmen Oertern aufbehalten werden. Von Genua kommen vortreffliche trockene Confituren in Schachteln. Neuerlich ſind auch die franzöſiſchen trockenen und in Branntwein geſetzten Confitüren ſehr beliebt. Von den übrigen Gattungen der oben erwähnten Confituren, iſt von einer jeden unter ihrer eigenen Benennung nachzuſehen.

Um den Zucker an Confitüren zu färben, nimmt man Cochenille zur rothen, Berlinerblau zur blauen, und Saffran zur gelben Couleur. Zu letzterer bediente man ſich vormahls des Gummigutt; es iſt aber als eins der heftigſten Purgiermittel hierbey abgeſchaffet worden. Die übrigen Farben werden aus den vorher benannten Hauptfarben mehrentheils meliret.

Soll eine Confitüre wohlriechend gemacht werden, ſo reibt man den Zucker, welcher dazu kommt, mit Citronen= Orangen= Bigarraden= oder Bergamottenſchalen ꝛc. oder miſchet kleingeſtoßenen Zimmet, Nelken, Vanille, Kaffe ꝛc. unter den Zucker.

Nouvelle inſtruction pour les confitures, les liqueurs & les fruits; où l'on apprend à confire toutes ſortes de fruits, tant ſecs que liquides, & divers ouvrages du Sucre, qui ſont du fait des Officiers & Confiſſeurs, avec la maniere de bien ordonner un fruit. Nouvelle edition, à Paris 1715, 12. 464. St.

Traité de la confiture, à la Haye 1721, 8.

Der Franzöſiſche Confitirer, welcher handelt von der Manier, die Früchte in ihrer natürlichen Art zu erhalten. 1669, 12. 4 B.

Wie man von allerley Art Früchten, Blumen, Wurzeln und Blättern gute und nützliche Confecturen bereiten und bewahren kann, ſ. beym allzeit fertigen Koch. Magdeb. 1738, 8.

Von Zubereitung allerhand Gebackens und Confitüren, ſ. den ſorgfältigen neuvermehrten Haus= und Wirthſchaftsverwalter. Breßl. und Leipz. 1751, 4. S. 582—600.

Von allerhand delicaten Confitüren und eingemachten Sachen, handelt der geſchickte und wohlerfahrne Branntweinbrenner, 5te Aufl. Lpz. 1754, 8. S. 76—92.

Neues lehrreiches und vollſtändiges Magazin vor junges Frauenzimmer, die Kochkunſt und Zuckerbäckerey, ſammt allem, was damit verknüpft iſt, vollkommen zu erlernen. 2 Theile. Carlsruhe 1769, 8.

Hrn. v. Münchhauſen Erklärung der beym Einmachen mit Zucker gebräuchlichen Handgriffe, ſ. in deſſen Hausvater, III Th. 2 St. Hannov. 1767, 8. S. 303—308.

In Jul. Bernh. von Rohr vollſtänd. Haus= und Wirthſchafts=Buche, Lpz. 1751, 4. handelt die 8te Abtheil. S. 941—1136, von der Kochkunſt, den Confituren und Zubereitung allerhand Liqueurs.

Der wohlunterwieſenen Köchinn zufällige Confect=Tafel, beſtehend in Zubereitung allerhand mit Zucker eingemachter Früchte, Säfte ꝛc. von Maria Sophia Schellhammerin, Brſchw. 1706, 4.

Confect, (Vexier=) von Coloquinthen; ſ. oben, S. 241.

Confect=Bäcker, ſiehe **Conditor**.

Confect=Blätter, ſind ein Stück eines Tafelſervice von Porzellan, Fayence oder Steingut. Man hat dergleichen mit Aſthenkeln, oder auch als Doppelblätter; man hat ſie auch in der Größe von Pappelblättern, Sonnen=Roſen, Kohl= oder Weinblättern. Auſſerdem gibt es ovale durchbrochene **Confect=Körbe**, oder **Confect=Schalen**, von verſchiedener Gattung; runde durchbro=

brochene Confectkörbe, zu 10½, 9 und 7 Zoll; auch ovale Körbe auf 4 Aſtfüßen, große, mittlere und runde Sorte. Zu einem Kaffe- und Thee-Service gehören ordentlich auch zwey Confectſchälchen.

Confect-Korb,
Confect-Schale, } ſ. den vorherg. Artikel.

Confect-Schaufel, Fiſch-Schaufel, ein Stück eines Tafel-Service, womit Speiſen, die nicht zerfallen ſollen, vorgeleget werden, als: Fiſche, Torten ꝛc. Dergleichen Schaufeln ſind insgemein von Silber, in Form einer Mäurer-Kelle, mit durchbrochenem Blatt, und in allem übrigen niedlich gearbeitet.

Confect-Tafel, Confect-Tiſch; ſiehe **Deſſert.**

Confection, L. Confectio, heißt, bey den Zuckerbäckern und Speceryhändlern, wie auch bey den Apothekern, die **Durchzuckerung**, oder Anmachung vieler Dinge mit Zucker, dergleichen bey ihnen ſehr viele, und ſchon alle völlig zubereitet zu finden ſind. Sonſt aber heißt auch bey den Apothekern, und in der Medicin, die **Confection** eine Compoſition der Arzeneyen, da man unterſchiedliche Pulver, Gummi, Zucker, Honig und Syrupp mit einander vereiniget, und zu einer Maſſe bringt. Dieſe iſt entweder trocken, als: die Täfelchen (Tabellæ), Küchelchen (Trochisci), Morſellen (Morſuli); oder naß, als: die eingemachten Sachen (Condita), Conſerven, Latwergen (Electuaria), u. d. gl.

Conferenz, Fr. Conférence, eigentlich eine jede Zuſammenkunft zur gemeinſchaftlichen Berathſchlagung oder Unterhandlung, und dieſe Berathſchlagung ſelbſt. Conferenz halten, berathſchlagen, unterhandeln. Mit jemanden in Conferenz treten, die Conferenz eröffnen.

An einigen Höfen wird die Verſammlung der Stats- oder Cabinets-Miniſter über Landesangelegenheiten gleichfalls eine **Conferenz** genannt. Daher der **Conferenz-Rath,** der **Conferenz-Miniſter,** ein Rath oder Miniſter, der bey dergleichen Conferenzen den Zutritt hat.

Con-

Conferiren, zuſammenlegen, zuſammentragen. In Erbſchaftsſachen verſteht man darunter, wenn eine Frau nach ihres Mannes Tode, anſtatt daß ſie nach ihrem Eingebrachten greifen könnte, lieber (wenn ſie zumahl einen größern Vortheil davon voraus ſieht) alle ihre Sachen mit in die Erbſchaftsmaſſe einwirft, und dadurch die Statuten-mäßige Portion oder den Pflicht-Theil (d. i. den dritten oder vierten Theil) von der Erbſchaft erlanget; doch darf ſie ihren weiblichen Schmuck, und das Hausgeräth, welches ſie täglich braucht, nicht mit conferiren.

Conferva Linn. ſiehe **Grasleder.**

Confeſſels-Birn, ſiehe Th. V, S. 461.

Confidens, ſiehe unter **Canape.**

Confidenz-Tafel, Maſchinen-Tafel; ſ. unter **Tafel.**

Confinia, Fr. Confins; ſiehe **Gränze.**

Confire, ſiehe **Einmachen.**

Confisciren, L. Confiscare, Fr. Confisquer, heißt überhaupt, gewiſſe Dinge und Güter einziehen, oder ſie, aus erheblichen Urſachen, ihrem bisherigen Eigenthümer oder Beſitzer abnehmen, und den Fiscus oder der fürſtlichen Kammer zueignen. Dergleichen begegnet gar öfters inſonderheit den Kauf- und Handelsleuten, in Anſehung der ihnen zugehörigen Waaren; und geſchieht vornehmlich mit denjenigen, ſowohl fremden als einheimiſchen, Waaren und Gütern, die in einem Lande entweder ein- oder aus-, ingleichem durch- oder den Feinden zu- und von verdächtigen Orten her zu führen, verbothen ſind. Solche und dergleichen Güter und Waaren, u. ſ. w. werden ihrem Eigenthumsherrn, oder denen, die ſie ſeinetwegen führen, als: Schiffern und Fuhrleuten, abgenommen: dem Fiscus oder den Armenhäuſern zugeeignet; auch nichts davon, oder nur etwas weniges, und wohl noch dazu gegen Erlegung einer gewiſſen Geld- oder Leibesſtrafe, wieder heraus gegeben. Siehe **Contraband.**

Confiſeur, ſiehe **Conditor.**

Confiſquer, ſiehe **Confisciren.**
Confiture, ſiehe **Confect.**
Confiturier, ſiehe **Conditor.**
Confrontatio, ſiehe **Gegen-Stellung.**
Conger, Fr. Congre; ſiehe **Meer-Aal.**
Congius, ſiehe **Bigot.**
Congre, ſiehe Conger.
Congrui Jus, ſiehe **Näher-Recht.**
Coniſe, L. Conyza, ſiehe **Flöh-Kraut.**
Conium, ſiehe **Schierling.**

Connoiſſement, Connoſſement, L. Litteræ recognitionis, Fr. Connoiſſement, iſt nichts anders, als ein Frachtbrief zur See, der einem Schiffscapitän oder Schiffer über die in ſeinem Schiffe eingeladenen Güter mitgegeben wird. Von einem ſolchem Connoiſſement werden drey gleichlautende Exemplare ausgefertiget, und von dem Capitän oder Schiffer unterzeichnet, wovon das eine der Capitän oder der Schiffer ſelbſt als einen Fracht-Brief über ſeine eingeladene Waaren, die zwey andern aber der Befrachter, oder der Kaufmann, der die Güter einſchiffet, behält, und hernach eines davon ſeinem Factor an den Ort, wohin die Güter beſtimmt ſind, oder demjenigen, welchem die Güter zugeſandt werden, im Briefe zuſchicket, damit er, bey des Schiffers Ankunft, ihm ein gleichlautendes Connoiſſement vorzeigen, und die Güter von dem Schiffer abfordern, und in Empfang nehmen könne. Es geſteht aber der Schiffer und Verheurer eines ſegelfertigen, und mit dem erſten guten Winde nach dem benannten Orte abzugehen bereit liegenden Schiffes, vermöge eines ſolchen Connoiſſements, daß er die darin ſpecificirten Güter, oder gewiſſe von gewiſſer Gattung, und mit gewiſſen Marquen bezeichnete Waaren, alle wohl conditionirt und im gutem Zuſtande erhalten habe, und verpflichtet ſich zugleich, bey Verpfändung ſeiner Habe und Güter, beſonders aber des benannten Schiffes und deſſen Zubehör, ſelbige nach erhaltener

Fracht, wofür ihm ſo und ſo viel, entweder bey Stük-ken, Laſt- oder Anzahlweiſe bezahlet werden ſoll, und nach gewöhnlichem Abzuge anderer Koſten, mit Gottes Hül-ſe, oder ſo ihm Gott behaltene und glückliche Reiſe gibt, gleicher Geſtalt richtig an N. N. oder an den im Connoiſ-ſemente nahmhaft gemachten Correſpondenten zu liefern.

Solche Connoiſſementbriefe ſind in den Seeſtädten gemeiniglich in allerley Sprachen gedruckt, und darin weiße oder leere Plätze befindlich, welche man ſodann (nach dem Unterſchiede der Schiffer und Schiffe, der Waaren, die darauf geladen werden, ihres Gewichtes, und des Standes derer, denen ſie zugehören, ingleichem derer, an die ſie addreſſiret werden, und endlich der Häfen, aus welchen die Schiffe abſegeln, wie auch der Oerter, wo ſie ausladen ſollen,) ausfüllen kann. Man kann auch auſſer-dem noch allerley den Seerechten und Seegebräuchen gemäße Clauſeln hinzu ſetzen, welche und wie ſie entwe-der der Schiffer, welcher die Waaren empfängt, oder der Kaufmann, oder auch ein anderer Particulier, der ſie ihm anvertrauet, für dienlich erachtet.

Wenn die Schiffer emballirte Waaren empfangen, ſo pfle-gen ſie wohl unter das Connoiſſement folgende Worte bey ihrem Nahmen zu ſetzen: **Den Einhalt mir unbekannt**; oder, wenn auch kein Gewicht beygefüget worden: **Inhalt und Gewicht mir nicht bewußt.** Zu fließenden und verderblichen Waaren gehört die Clauſel: **Frey von Leckage, oder frey von Ver-derben.**

Vier und zwanzig Stunden nach geſchehener Ladung, muß der Schiffer ſolches Connoiſſement unterſchreiben, welches von den Befrachtern aufgeſetzt, und ihm, nach Verlauf ſolcher Zeit, ohne Aufenthalt zur Unterſchrift zugeſchickt werden muß, bey Strafe, ihm, dem Schiffer, wiedrigenfalls die durch weitere Verzögerung verurſach-ten Schäden und Unkoſten zu bezahlen. Sind die drey ob-erwähnten Exemplare des Connoiſſements von einander unterſchieden: ſo verdient dasjenige Glauben, welches nicht von der Hand deſſen, der es vorzeigt, ausgefüllt

iſt, und alſo das, welches ſich in des Schiffers Händen befindet, wenn es von des Kaufmannes und Befrachters, oder von ſeines Commiſſionärs Hand ausgefüllt iſt; oder im Gegentheile das, welches der Kaufmann bey ſich hat, wenn es von des Schiffers Hand ausgefüllt iſt. Sonſt ſind auch die Factors, Commiſſionärs, oder andere Correſpondenten, welche die in den Connoiſſements ſpecificirten Waaren in Empfang nehmen, nach deren geſchehenen Löſchung oder Auslieferung gehalten, dem Schiffer, wenn er es verlangt, ein Recief oder ſchriftliches Bekenntniß wegen richtig gelieferter und erhaltener Waaren, zu zuſtellen, bey Strafe der Erſetzung aller ihm durch Verzögerung oder ſonſt verurſachten Schäden und Unkoſten.

Die Connoiſſemente werden eigentlich nur über einen Theil von den in ein Schiff geladenen Waaren ausgeſtellet. Denn, wenn ein Kaufmann für ſeine eigene Rechnung ein ganzes Schiff befrachtet, ſo heißt alsdann der Frachtbrief des Schiffers (oder vielmehr die förmliche Urkunde über den zwiſchen dem Schiffer und Schiffsbefrachter errichteten Contract) nicht ein Connoiſſement, ſondern die Certapartey, Fr. Charte-partie, welche weit mehrere Umſtände in ſich hält, als ein Connoiſſement. Siehe Th. VII, S. 401.

Was beym Seehandel auf dem Ocean ein Connoiſſement heißt, wird auf der mittelländiſchen See eine Polize über die Schiffsladung oder Befrachtung, Fr. Police de chargement, genennet. Siehe Polize. Beyde belegen die franzöſiſchen Kaufleute, die zur See handeln, mit dem Nahmen Brevet.

Die Urſachen, warum mehr als Ein Exemplar des Connoiſſements bey den Abſendungen von entfernten Handlungsplätzen ausgefertiget werden, ſind theils, weil wegen Entlegenheit des Ortes und Unſicherheit der Reiſe leicht eins derſelben verloren gehen kann, theils, weil davon noch ein verſchiedener Gebrauch zu machen iſt, welcher die Beſorgung der damit in Verbindung ſtehenden nothwendigen Beobachtungen ſehr aufhalten würde, wenn

nur

nur Ein Original vorhanden wäre. z. B. Der Verſender übermachet an ſeinen Committenten, mit der Nachricht der abgeſandten Güter, ein Exemplar; und da Letzterer ſich nicht immer an einem ſolchen Handelsplatze befindet, wo er die Aſſecuranz zu beſorgen Gelegenheit hat, ſondern ſie auswärtig ſuchen muß, ſo hat der Verſender gemeiniglich ſchon vorher die Ordre, ein Duplicat von dem Connoiſſemente an ſeinen Commiſſionär oder Spediteur nach einem ſolchen Platze zugleich mit einzuſenden, damit derſelbe an ſeiner Statt die Aſſecuranz auf die verſandten Güter beſorgen kann. Wenn dieſes nicht geſchieht, und der Committent verliert die Zeit, da von ihm das einige erhaltene Connoiſſement erſt nach dieſem oder jenem Handelsplatze zur Beſorgung der Aſſecuranz von neuem überſandt werden muß: ſo kann es ſich zutragen, daß das Schiff, womit ſeine Güter verladen ſind, während der Zeit verunglückt, und die Nachricht davon ſchon eingegangen iſt, in welchem Falle er den Riſico ſelbſt tragen muß; welches er aber verhütet, wenn er eine obgedachte Diſpoſition getroffen hat.

Auſſer dem Gebrauche eines ſolchen Connoiſſements zu Aſſecuranzen, dient daſſelbe noch zu mehrerem Behuf. z. B. Es kann derjenige, auf deſſen Nahmen es als Eigenthümer der verladenen Güter lautet, die Güter ſelbſt einem andern bloß durch das Giro des Connoiſſements cediren; auch hat es den Fidem, daß, wenn jemand für ſeine eigene Rechnung hat Güter abgehen laſſen, und das Connoiſſement darüber einem andern zugeſandt hat, er bey demſelben über eine ungefähre Summe des Belaufes, durch angewieſene Zahlungen auf ihn disponiren kann, welches denn die Operation ſelbſt ſehr erleichtert, und beyde Theile, erſterer durch den habenden Credit ſehr unterſtützet wird, und letzterer gleichwohl ſeine völlige Sicherheit dabey findet. Indeſſen ſieht freylich bey dieſer Art von Commerz derjenige, welcher darauf einigen Werth avanciret, hauptſächlich mit auf die Perſonen, mit denen er zu thun hat; denn es kommt dabey viel auf den guten Glauben und auf das Vertrauen an, weil, wenn gleich das Connoiſſement den Empfang und die Ueberbringung gewiſſer Güter beweiſet, der Ausſteller deſſelben es nicht anders, als mit der Reſervation, thut, daß ihm der Inhalt der auf ſein Schiff gelieferten Güter unbekannt ſey; er gibt alſo ſein Atteſt nach dem äuſſern Anſehen, und könnte alſo von Betriegern zwar die äuſſere Verpackung einer eingeführten Emballage ſehr ähnlich ſeyn, immer aber Dinge von keinem Werthe enthalten, in welchem Falle denn derjenige, welcher darauf Avance gethan hätte, deſſen Belauf verlieren würde. Bey dieſem möglichen Mißbrauche

bleibt indeſſen doch dieſe eingeführte Ordnung unter ſoliden Leuten von ſehr großem Werthe, welches ein jeder aus der gemachten Vorſtellung ſehr leicht erkennen wird.

In Savary Diction. univ. de commerce, Th. I. S. 1088, befinden ſich ganze, und, nach Beſchaffenheit der Umſtände, völlig ausgefüllte Modelle von dergleichen Connoiſſementen, wie ſelbige ſowohl in Frankreich, als Holland, pflegen ausgeſtellet zu werden.

JO. DIETER. SCHLÜTER diſſ. de traditione mercium per litteras recognitionis. Vltraj. 1750. 4.

Conodis, heißt eine kleine Scheidemünze, die zu Goa, und im Königreiche Cochin, gangbar iſt, und ungefähr 7 franzöſiſche Deniers beträgt.

Conquette. Dieſen Nahmen bekommen die Samentulpen, wenn ſie nach wiederhohltem Umpflanzen, anfangen, buntfarbig zu werden.

Eben dieſes Wortes bedienen ſich auch die Blumiſten von verſchiedenen Sorten Nelken. Siehe **Nelke.**

Conſens, L. Conſenſus, Fr. Conſentement, die Einwilligung oder Genehmhaltung einer Handlung. Aus dem Conſens, der entweder ſchriftlich, oder auch nur mündlich geſchehen kann, entſteht dem andern, dem daran gelegen iſt, in Anſehung einer ſolchen Handlung, zu welcher man an und für ſich nicht verbunden war, ein Recht, von uns die Bewerkſtelligung, oder die Erſetzung der ihm durch unſere Unterlaſſung, Nachläſſigkeit und Verſehen, verurſachten Schäden und Unkoſten zu fordern; und dieſes hat nicht allein bey allerley Arten von Contracten überhaupt, ſondern auch bey Schließung und Acceptation der Wechſel inſonderheit, wie auch bey einer jeden andern aufgetragenen Commiſſion, Statt.

Der Ausdruck, **Geld auf Conſens borgen**, heißt ſo viel, als dafür ein Grundſtück mit ſchriftlicher Einwilligung der Obrigkeit, unter welche letzteres gehört, verpfänden.

Conſervationsbrille, Fr. Conſerves; ſ. Th. VI, S. 706.

Con-

Conſervatorio, eine gewiſſe Anſtalt in Bologna, worin eine gewiſſe Anzahl verwaiſeter Kinder auf eine vorzügliche Art erzogen wird; ſiehe unter **Waiſen⸗Anſtalten.**

Eben dieſen Nahmen führen auch in Italien verſchiedene öffentliche Häuſer, worin allerley Frauensperſonen, von denen zu befürchten ſteht, daß ſie aus Dürftigkeit in eine liederliche Lebensart verfallen möchten, mit oder ohne ihren Willen aufgenommen werden.

Conſerve, L. Conſerva, Fr. Conſerve, iſt eine Gattung trockener Confituren, welche von Zucker und allerley Teigen von Blumen oder Früchten ꝛc. gemacht wird, und womit ſowohl die Apotheker und Zuckerbäcker, als auch die Materialiſten, Handlung treiben.

Bey den Apothekern begreift man inſonderheit unter dem Titel **Conſerven**, allerley Arten ſowohl von trokkenen, als flüßigen Confituren, von Blumen, Früchten, Samen, Wurzeln, Rinden, Blättern ꝛc. die man nähmlich zerquetſchet und mit Zucker dergeſtalt vermiſchet, daß ein dickes Mus daraus wird, welches denn eben eine **Conſerve** oder **Zucker** genennet wird, jedoch mit Vorſetzung des Krautes oder der Blume, wovon es gemacht iſt. Es werden aber dieſelben gemacht, um die Eigenſchaften und Tugenden der Simplicium deſto länger zu erhalten, und ſie zugleich angenehmer und ſchmackhafter zu machen.

Alles, was man zu Conſerven gebrauchen will, muß vorher klein zerſchnitten, zerſtoßen oder zerrieben, und ſodann in gewiſſer Proportion mit gekochtem Zucker vermiſchet werden; hiernächſt müſſen alle übrige Dinge, welche man bey der Zubereitung der Conſerven nöthig hat, recht ſauber und rein, und beſonders nicht fettig ſeyn. Das übrige Verfahren ſiehe in den Artikeln **Apricoſen⸗Conſerve** (Th. II, S. 444, f.), **Citronen⸗Conſerve** (oben, S. 163, f.) **Pomeranzenblüthen⸗Conſerve**, (Th. III, S. 137.) und **Kaffe⸗Conſerve** ꝛc. Man macht auch Conſerven von Chocolate,

late, Piſtacien, Zimmet, Veilchen, Jasmin, Hagebutten, Himbeeren, Johannisbeeren, Kirſchen ꝛc. Zu den Früchten und andern ſaftigen Sachen, nimmt man in Conſerven doppelt ſo viel Zucker, zu den trocknen hingegen dreyfach, nebſt etwas deſtillirten Waſſer.

Bey der Handlung zur See, wird **Conſerve**, Fr. Conſerve, Vaiſſeau de conſerve, und aller de conſerve, genannt, wenn unterſchiedliche Kauffahrdeyſchiffe ſich zuſammen halten und vereinigen, gleichen Weg zu nehmen, oder in Geſellſchaft zuſammen zu reiſen, damit ſie einander bedecken, und im Nothfalle eines dem andern beyſtehen, oder auch ſich unter einander gegen die Seeräuber, oder ſonſt, vertheidigen können. Dergleichen Schiffe, welche in Conſerve (Flottenweiſe, oder unter reciprocirlicher Bedeckung) gehen, errichten unter ſich eine Gattung der Societät, die ſie den **Conſervebund** oder **Conſervecontract**, ſonſt auch **Admiralſchaft**, Fr. Acte de conſerve, nennen, worin ſie ſich um einen Admiral, und, nachdem die Flotte zahlreich und anſehnlich iſt, ſo gar um einen Vice- und Contre-Admiral vergleichen. Durch ſolchen Vergleich verbinden ſie ſich allerſeits, dem Admirale zu gehorchen, und verpflichten ſich wechſelsweiſe, währender Reiſe beyſammen zu bleiben, auch, wenn es nöthig iſt, auf einander zu warten, und ſich unter einander durch gewiſſe verabredete Signale Nachricht zu geben.

Die Kauffahrdeyſchiffe, welche keine Kanonen haben, und bey einer Flotte, die in Conſerve geht, zugelaſſen werden wollen, müſſen den andern, welche Kanonen haben, den Schutz, den ſie ihnen im Nothfalle leiſten wollen, mit Gelde bezahlen. In den vereinigten Niederlanden ſind alle Schiffe, die für das mittelländiſche Meer beſtimmt ſind, gehalten, ſowohl hin- als herwärts in Conſerve zu gehen, und dürfen niemahls eher abſegeln, als bis eine gewiſſe Anzahl Schiffe beyſammen ſind, und alle zuſammen eine gewiſſe Menge von Kanonen bey ſich haben. Jedoch verſteht ſich dieſes nur von ſolchen, die ihre Ladung Stück- oder Centnerweiſe einnehmen; da hingegen die andern, welche nur für ſich ſelber laden, an die deßhalben ergangenen Verordnungen

gen nicht gebunden ſind. Kraft ſolcher Verordnungen, darf kein Schiff ſeine Ladung ſtückweiſe einnehmen, welches nicht zum wenigſten 150 Laſten tragen kann, und wenn es nicht mit 24 Kanonen, auch mit andern Gewehre nach Proportion, und mit 50 Mann Equipage beſetzt iſt. Die Anzahl dieſer Schiffe beläuft ſich auf drey und darüber; und wenn ſich in den Häfen der vereinigten Niederlande fremde Schiffe befinden, die auch nach dem mittelländiſchen Meere gehen, ſo müſſen ſie ſich zu den holländiſchen Schiffen halten. Was aber die aus der Levante zurück kommenden Schiffe betrifft, ſo dürfen ſie nicht eher unter Segel gehen, als bis ſie von dem Tage an, da ſie ihre Ladung völlig eingenommen haben, 4 oder 5 Wochen gewartet haben, damit die Conſerve ſo zahlreich, als nur möglich, werden möge. Diejenigen, welche aus dem öſtlichen Theile des venetianiſchen Meerbuſens kommen, ſind gehalten, bey Zante anzulegen, wo auch die Schiffe, die aus dem Meerbuſen ſelbſt kommen, ſich vor Anker legen müſſen. Nach einem Aufenthalte von 14 Tagen mögen ſie abſegeln, wenn ihrer nur wenigſtens 3 oder 4 zuſammen mit 70 bis 80 kleinen Kanonen beſetzt ſind. Die Schiffe, welche von Zante in Conſerve kommen, müſſen zu Livorno anlegen, dahin ſich auch alle Schiffe, die aus dem weſtlichen Theile des venetianiſchen Meerbuſens kommen, verfügen müſſen, und wo ſie beyderſeits noch 14 Tage ſtille zu liegen gehalten ſind, damit die Retourflotte deſto zahlreicher und folglich deſto beſſer im Stande ſeyn möge, ſich gegen die Feinde und Seeräuber zu wehren.

Von den Geleitſchiffen, welche ebenfalls Conſerve genannt werden, ſiehe **Convoy**.

Conſigniren, Fr. Conſigner, heißt bey den Kaufleuten ſo viel als adreſſiren, remittiren, zuſenden; z. B. dem Factor oder Speditor einen Ballen oder Kiſte Gutes conſigniren; d. i. zuſchicken, und Ordre geben, was ferner damit zu thun ſey.

Conſiſtenz, Fr. Conſiſtence; ſiehe **Beſtand**.

Man verſteht auch darunter die Verdickung einer flüſſigen Sache bis zu einem gewiſſen Grad.

Auch ſagt man von Sachen, die nicht feſt, nicht dicht genug, nicht ſolide genug, ſondern zu weich, zu loſe, zu locker ſind, daß ſie nicht Conſiſtenz genug haben.

Conſole, ſiehe **Kragſtein.**

In der gemeinen Sprache nennt man auch **Conſole** einen Zierrath von Bildhauer- oder Tiſchlerarbeit, welche von der Wand eines Zimmers hervor raget, und worauf Vaſen, Porzellanfiguren ꝛc. geſetzt werden.

Man hat die Conſolen von verſchiedener Form, deren jede ihre beſondere Benennung führet, und ſich nach der Mode verändert. In Putzzimmern ſind insgemein unter den Spiegeln vergoldete oder andere **Conſoletiſchchen**, mit Marmorplatten ꝛc. angebracht. Man verfertigt auch dergleichen von Papier maché.

Conſolida, Fr. Conſoude. 1) Conſolide major, ſiehe **Schwarzwurz.** 2) Conſolida media, ſiehe **Günſel.** 3) Conſolida minor, ſiehe **Braunelle.** 4) Conſolida regalis, ſiehe **Ritterſporn.** 5) Conſolida rubra, ſiehe **Tormentill.** 6) Conſolida Saracenica, ſiehe **Goldruthe.**

Conſommation, ſiehe **Conſumtion.**

Conſommé, Bouillon en Conſommé, eine **Kraftbrühe,** ein Kraftbouillon; ein ſehr ſtark eingekochtes, überaus nahrhaftes Bouillon von Fleiſch, Flügelwerk, Krebſen u. d. gl. welches, wenn es erkaltet, zu einer Gallerte wird. Siehe Th. VI, S. 268.

Conſort, ſiehe **Compagnon.**

Conſoude, ſiehe Conſolida.

Conſpicillum, ſiehe **Brille.**

Conſtantinopolitaniſcher Balſam, ſ. Th. III, S. 462.

Conſtantinopolitaniſche Katze, ſiehe **Genette.**

Conſtantinopolitaniſche Narziſſe, ſiehe **Narziſſe.**

Conſul, ein Bürgermeiſter. Ferner ein **Handlungs-Agent,** oder ein Bedienter, welchen ein Souverain oder eine Republik in weit entfernte Seeſtädte und Handelsplätze mit einer Vollmacht abſendet, um daſelbſt das Commerz ſeiner Unterthanen zu befördern, und die Streitigkeiten der Kaufleute oder des Schiffvolkes ſeiner Nation beyzulegen, oder richterlich zu entſcheiden.

Frank-

Frankreich, England und Holland unterhalten in verſchiedenen Häfen in der Levante und anderswo, bis in Oſt- und Weſt-Indien, deren gar viele. Wenn kein Conſul an einem Orte, oder derſelbe mit Tode abgegangen iſt, ſo vertritt der älteſte Kaufmann ſeiner Nation, oder die Admiralität, deſſen Stelle. Gemeiniglich aber hat weder die Admiralität noch der Conſul in peinlichen oder Hals-Sachen zu erkennen. Doch iſt der Conſul insbeſondere verbunden, an die Admiralität, unter welcher er ſteht, von Zeit zu Zeit ordentliche Berichte von allen ihm vorgefallenen wichtigen Sachen abzuſtatten. Hingegen kann ein Conſul mit Recht von den Seinigen allen Gehorſam fordern, und die ankommenden Schiffer von ſeiner Nation ſind ſchuldig, ihm ihre Umſtände anzuzeigen, ſowohl was ihre Ankunft und Abfahrt an dem Orte ſeines Aufenthaltes, als auch die Beſchaffenheit ihrer Ladung ꝛc. betrifft, und ſich darüber von ihm bey ihrer Abfahrt ein Certificat geben zu laſſen. Auch iſt der Conſul ſelbſt gehalten, in wichtigen Dingen, die Vornehmſten von ſeiner Nation zu Rathe zu ziehen. Wenn aber derſelbe jemanden anders an einen zu ſeinem Departement gehörigen Ort, wo er nicht ſelbſt zugegen ſeyn kann, abfertiget, und ihm Commiſſion gibt, daſelbſt ſeine Stelle zu vertreten: ſo heißt ſelbiger insgemein ein **Vice-Conſul**. Ein jeder Schiffer von der Nation eines ſolchen Conſuls hat, wenn er in den Hafen, wo er ſich befindet, einläuft, ein Gewiſſes an den Conſul zu entrichten, welches gemeiniglich 2 pro Cent, und **Conſulatgeld** genannt wird.

Von den Pflichten und Schuldigkeiten, wie auch [von] dem Anſehen und von der Gewalt der in den levantiſchen Handels-Plätzen, auf den Küſten von Afrika, und ſonderlich in der Barbarey, in Spanien, Portugal und andern fremden Ländern, wo eine anſehnliche Handlung getrieben wird, befindlichen franzöſiſchen Conſuls, leſe man Savary, im Dict. univ. de commerce, Th. I, S. 1116-1122, wie auch in ſeinem Parfait Negociant hin und wieder.

Conſul, heißt auch ein ſolcher Richter, der unter Kaufleuten eines Ortes erwählet wird, um die Commercien-Sachen, vermöge der erhaltenen Freyheit zu ſchlichten. (ſ. Th. III, S. 522.) Siehe auch **Schiedsmann**.

Conſumtion, Conſumption, Fr Comſommation, der Aufwand in Conſumptibilien, z. E. in Feuerung, Korn, Wein und andern Lebensmitteln. Daher **Conſumtions-Abgaben, Conſumtions-Acciſe, Conſumtions-Steuern**, eine landesherrliche Anlage auf alles, was zu Speiſe, Trank, Kleidung und andern Nothwendigkeiten des Lebens verbrauchet wird. Siehe unter **Steuern**.

Im Handlungsſtyl bedeutet **Conſumtion**, oder **Conſumo**, den Abgang, Abſatz, Debit, Verſchleiß oder Vertrieb der Waaren.

Contagion, ſiehe **Anſteckende Seuchen**.

Contant ſiehe **Baar**.

Contanten, Contenten, ſind Zettel, worauf die Ladung aller und jeder Waaren eines auf der See kommenden Schiffes, und wer dieſelben bekommt, ſpecificiret werden.

Contentement, (Le parfait) eine Art Bouquets von Bändern; ſiehe Th. VI, S 277.

Conterfät, aus dem Franzöſ. Contrefait, ein veraltetes Wort, ein Gemählde, beſonders ein nach der Natur verfertigtes Gemählde auszudrucken, welches nur noch zuweilen im gemeinen Leben gehört wird.

In einer andern Bedeutung bezeichnete **Conterfey** ehedem auch eine Art unechtes Gold oder Silber.

Conterie, Conterie oder Contarie, heißt allerley durchlöcherte und auf Schnüre gezogene grobe Glasarbeit, die meiſt in Kügelchen und Ringen beſteht, welche in den venetianiſchen Glashütten gemacht werden, und wovon, beym Handel mit den Wilden in Canada und den Negers in Guinea, ein ſtarker Abſatz iſt. Erſtere beſetzen damit den Rand von ihren Mützen und machen, mit ziemlicher Geſchicklichkeit und Symmetrie, eine Gattung von Stickerey daraus.

Die europäiſchen Kaufleute bringen nach Smirna dreyerley Sorten Conterien, nähmlich die von ihnen ſo genannte Conterie de poids, oder die Glasperlen, die nach dem Gewichte verkaufet werden; die Grenats de couleurs, oder buntfarbige Granaten, und die Conterie de compte, oder die Zahlperlen, d. i. ſolche Glasperlen, die nach der Zahl verkaufet werden. Siehe Glasperlen.

Contignatio, ſiehe **Stockwerk.**

Contingent, der Antheil, der einem zu bezahlen oder zu empfangen zukommt.

Conto, Fr. Compte, oder, (welches aber unrecht geſchrieben iſt,) Conte, heißt I. überhaupt eine jede Rechnung oder Ausrechnung, die vermittelſt der Rechenkunſt geſchieht.

Bey den Kaufleuten aber wird dieſes Wort II. insbeſondere von den verſchiedenen Arten der bey ihrer Handlung zu führenden Rechnungen, oder vielmehr von gewiſſen Büchern gebrauchet, die ſie, in Anſehung ihrer Handlungsgeſchäfte, zu halten pflegen, durch welche Geſchäfte ſie, einer dem andern, auf einerley Weiſe verhaftet und verbunden, oder etwas ſchuldig werden, oder dagegen zu fordern haben.

Manche Kaufleute, Negocianten und Banquiers haben die Gewohnheit, in ihren kaufmänniſchen Schriften, anſtatt Conto das Wort Quenta oder Cuenta zu gebrauchen, welches eigentlich ſpaniſchen Urſprunges iſt, und eben ſo viel als das italiäniſche Wort Conto, und das franzöſiſche Compte, anzeiget. Von Rechts wegen ſollte man ſich dieſes Wortes ſonſt nicht bedienen, auſſer wenn man etwa im Spaniſchen zu ſchreiben hat.

Es iſt aber **Conto** entweder 1) eine gemeine, ſchlechte und im bloßen *Debet* beſtehende Rechnung, entweder über gekaufte Waaren, vorgeſchoſſene Unkoſten, aufgelaufene Zehrung, ausgelegtes Briefporto, u. d. gl. oder 2) eine in *Debet* und *Credit* beſtehende *Conto Corrente*, oder laufende Rechnung. Dieſe wird in Debet und Credit gehalten; d. h. das Debet, welches die Conto-Einnahme iſt, wird auf die Seite zur linken Hand, das Credit, welches die Conto-Ausgabe iſt, auf die

die Seite zur rechten Hand, geſchrieben, da denn das Debet durch das Wort **Soll**, Fr. Doit, welches man zu Anfange der Seite, nach dem Nahmen des Schuldners ſetzt, und das Credit durch das Wort **Haben**, Fr. Avoir, welches man obenan, auf der gegenüber ſtehenden Seite, ſetzt, unterſchieden wird. Siehe Conto corrente.

Es ſind aber, zu Schließung der Bücher in doppelten Parteyen, ſchlechterdings dreyerley Sorten des Conto nöthig, nähmlich: das **Capital-Conto**, (ſ Th. VII. S. 639.) das **Gewinn- und Verluſt-Conto**, und das **Bilanz-Conto**, (ſ. Th. V. S. 290, f. und im Art. **Gewinn**) **Extraordinär und Neben- oder Hülfs-Conto**, heißt im kaufmänniſchen Buchhalten ein jedes Conto, welches zwar im Hauptbuche insgemein vorkommt, doch aber nur als eine Neben- oder Hülfsrechnung, zu Erleichterung der Haupt-Rechnung, geführet wird. Dergleichen ſind verſchiedene, und heißen: 1) **Banco-Conto** (ſ. Th. III. S. 495); 2) **Cambio- oder Wechſel-Conto**; 3) *Conto mio* und *Conto ſuo corrente*; 4) *Conto di tempo*; 5) **Agio- oder Lagio-Conto**; 6) **Intereſſen-Conto**; 7) **Rabat-Conto**; 8) **Handelsunkoſten-Conto**; 9) **Haushaltungsunkoſten-Conto**; 10) **Speditions- und Proviſions-Conto**, und 11) *Conto per diverſi*. Dahingegen heißen die **Aſſecuranz-Bodmerey-Schiffparts-Conto**, und überhaupt die Rechnungen wegen aller Perſonen und Sachen, die mit Händen begriffen und mit den Augen geſehen werden können, **weſentliche und ſelbſtſtändige Conti**. Die übrigen Conti ſind: **Baratt-Conto** (ſ. Th. III, S. 526), auch **Stich-Tauſch- oder Stutz-Rechnung**; **Cargaſon-Conto** (ſ. Th VII, S. 666); **Caſſa-Conto** (ſ. Th. VII, S. 703); **Commiſſions-Conto** (ſ. oben, S. 252); **Compagnie-Conto** (ſ. oben S. 270); **Courtagie-Conto**; **Gegen-Conto** oder **Gegen-Regiſter**; **Geheimes Conto** oder **Secretbuch**; **General-Conto**; **Groß-Avantur-Conto**; **Lotterie-**

terie⸗Conto; **Meß⸗** oder **Markt⸗Conto; Offe⸗nes Conto; Participations⸗Conto; Perſonen⸗Conto; Recambio⸗Conto; Waaren⸗Conto.** Von allen bisher angezeigten Conti ſind beſondere Artikel an gehörigen Orten zu finden.

Savary, in ſeinem Parfait Negociant P. II. L. III. C. 2. gibt den Kaufmannsdienern, Factoren oder Commiſſionärs der Groſſierer vortreffliche Regeln, die Art und Weiſe betreffend, wie ſie ihre Rechnungen mit denen, die nur im Kleinen handeln, richtig halten ſollen.

III. Ferner wird **Conto** auch bey einer Geſellſchafts⸗Handlung auf den Fall geſagt, wenn zwo oder mehrere Perſonen, eine für die andere, oder auf deren Ordre, Gelder einnehmen oder ausgeben, und ſolches hernach auf deren Conto oder Rechnung notiren. In ſolchem Verſtande ſagt man, ein Mann ſey von gutem Conto, wenn man zu verſtehen geben will, daß er billig iſt, und ſeine Compagnons oder Herren nicht betriegt. Siehe **Compagniehandlung.**

IV. Weiter wird **Conto** von der Zuſammenrechnung oder einer gewiſſen und beſtimmten Anzahl unterſchiedlicher Dinge oder abgeſonderter Quantitäten von einerley Gattung geſaget. So braucht man dieſes Wort z. B. bey dem Stockfiſchhandel, bey welchem inſonderheit die Benennung **Groß⸗** und **Klein⸗Conto** vorkommen, um dadurch eine größere oder kleinere Zahl ſolcher Fiſche, oder, wie man ſonſt ſaget, Händevoll oder Griffe, anzuzeigen.

Conto bedeutet V. manchmahl auch Gewinn, Profit, Nutzen, Vortheil, oder guter Kauf. In ſolchem Verſtande wird dieſes Wort in Anſehung der Handlung und Waaren, vornehmlich in folgenden Redens⸗Arten, gebrauchet: Die Kaufleute haben ihr Conto auf den Waaren, die ſie in dieſem Jahre von der franzöſiſchen oſtindianiſchen Compagnie bey ihrer Vergantung zu Nantes gekaufet haben, gut gemacht. Es gibt

Hand⸗

Handwerksleute, die auf beſſer Conto, als andere, arbeiten. Man findet ſein Conto, Fr. faire ſon compte, oder trouver ſon compte, wenn man die Waaren an den Oertern, wo ſie fabriciret werden, aus der erſten Hand kaufet. Ja, man ſagt auch: ein Kaufmann habe ſein klein Conto gemacht, wenn er in der Handlung, womit er ſich eingelaſſen, ein gar anſehnliches Vermögen erworben hat. Hiernächſt

VI. wird **Conto** auch von den freywilligen Ausgaben und Unkoſten geſaget, die für verloren zu ſchätzen ſind, und die man nicht in Rechnung bringen darf. Alſo ſagt man: wenn jemand mehr ausgibt, als er beordert iſt, es ſoll auf ſein Conto gehen; wenn er ſich in ſeiner Rechnung irrt, oder wenn er ſich beſtehlen läßt, ſo ſoll es für ſein Conto ſeyn, d. h. man wird ihm dafür kein Conto halten oder nicht gut, ſondern ſolches ſein eigener Verluſt ſeyn. Endlich

VII. wird **Conto** auch noch in mancherley kaufmänniſchen Redensarten, und Sprichworts weiſe, aber in unterſchiedlichen Bedeutungen, gebraucht. Alſo ſagt man: Er hat es auf oder für ſein Conto, anſtatt: er hat ſich geirret, er iſt hintergangen worden, oder er hat ſich hinters Licht führen laſſen. Dieſes geht auf mein oder dein Conto, d. i. ich oder du müſſen darunter leiden; uns wird es zugeſchrieben ꝛc. Er nimmt die Sache auf ſein Conto, wodurch man zu verſtehen geben will, daß, wenn ſich jemand einer Sache unterzieht, er ſich dadurch verbindlich macht, dafür zu haften oder gut zu ſeyn, u. d. gl. m.

Conto aufthun, oder Conto öffnen, Fr. ouvrir un compte, iſt, wenn man ſelbiges zum erſten Mahl in das Hauptbuch einträgt, und geſchieht, wenn man den Vör- und Zunahmen, wie auch die Wohnung oder den Aufenthalt desjenigen, mit welchem man in offene Rechnung tritt, mit großen Buchſtaben darein ſchreibt. Hernach vergrößert und füllet man die Artikel, ſowohl

in

in Debet als Credit, nach Beſchaffenheit der vorkommenden Geſchäfte, aus.

Wenn man im Hauptbuche für jemanden ein Conto geöffnet oder angefangen hat, ſo muß man hiervon zugleich im Repertorio oder Alphabete Erwähnung thun, und das Folium des Buches, worauf dieſes Conto geſetzt worden iſt, anmerken, damit man es deſto leichter finden könne.

Conto-Bücher, Fr. Livres des comptes, heißen bey den Kauf- und Handelsleuten diejenigen Bücher, worein ſie ihre Conten oder Rechnungen über eingekaufte und verkaufte Waaren, oder über empfangene und ausgegebene Gelder ꝛc. zu ſetzen pflegen.

Conto corrente, Conto courant, **Current-Conto**, **laufende oder tägliche Rechnung**, Fr. Compte courant, iſt eine ſolche Rechnung, auf deren einer Seite die Ausgabe, auf der andern die Einnahme, berechnet, und was ſodann in dem einen oder andern überbleibt, als ein Saldo aufs neue übertragen wird.

Dieſe Rechnung wird deswegen alſo genennet, weil ſie gemeiniglich (beſondere Fälle ausgeſchloſſen) das ganze Jahr durchläuft, und erſt bey deſſen Endigung ſaldiret oder geſchloſſen wird.

Solche Current-Rechnungen ſind unter den Kaufleuten ſehr gebräuchlich, und werden gemeiniglich aus ihren Hauptbüchern ausgezogen, und jedes Mahl auf Begehren, oder auch beym Beſchluß des Jahres, ihren Correſpondenten zugeſandt, weil ein jeder Kaufmann alsdann gern eine richtige Schlußbilanz in ſeinen Büchern haben mag. Derjenige, welcher die Courantrechnung empfängt, muß ſolche in ſeinen Büchern gleichfalls ſchließen, den Ueberreſt aufs neue übertragen, die Summen gegen einander halten, über das Zweifelhafte oder unrecht geſetzte correſpondiren, und ſeine Handelsbücher ſo führen, daß er auf jedes Anſinnen im Stande ſey, richtige und auf einander ſich beziehende Courant-Rechnungen auszugeben.

Es gibt mio Conto corrente, und ſuo Conto corrente. Alles, was darin eingenommen wird, iſt Debet, und die Ausgabe Credit.

Alles, was ich einem contant gebe, um pro mio Conto zu verſilbern, kommt in mio Conto corrente; dagegen, was mir einer auf gemeldete Condition gibt, um es für ſeinen Nutzen zu verſilbern, iſt ſuo Conto corrente. Folglich wird alles, was ich für meine Rechnung an Waaren und Geldern, Remeſſen oder Tratten (da er auf mich traſſirt) an meinen Committenten überſende, bey mir im Hauptbuche unter mio Conto corrente in Debet; hingegen, was ich von ihm empfange, oder er mir remittirt, oder ich auf ihn traſſire, wird bey mir in Cedit notiret. Siehe auch *Conto di tempo*.

Oder, die Kauf- und Handelsleute, welche ihre Bücher in doppelten Parteyen halten, haben ein beſonderes Buch, welches ſie Conto courant oder Conto corrente nennen, worein ſie die Copeyen von allen Rechnungen, die ſie aufſetzen, und an ihre Commiſſionärs oder Correſpondenten überſchicken, einſchreiben, damit ſie ſich im benöthigten Falle daraus Raths erhohlen können. Dieſes Buch, welches eins der ſo genannten Hülfsbücher iſt, wird auf gleiche Art, wie das groſſe, oder das Extract- oder Ragionbuch, eingerichtet und gehalten.

Conto debattiren, ſiehe **Debattiren**.

Conto-Debet, ſiehe Saldo.

Conto per diverſi, Conto pro diverſe, oder Conto pro diverſis, die **Rechnung für allerley**, iſt eine von den ſo genannten Hülfs- und Nebenrechnungen, und eigentlich diejenige, auf welche die Perſonen, Sachen und Handlungen in Debet und Credit nach der Sachen Beſchaffenheit getragen werden, welchen man, weil die Poſt entweder nicht von Importanz iſt, oder doch bald abgethan, richtig gemacht und bezahlet werden ſoll, keine eigene Rechnung im Hauptbuche geben will.

Conto

Conto in doppelten Parteyen, oder **in doppelten Poſten**, Fr. Compte en parties doubles, heißt bey den Kaufleuten, wenn ihre Conten oder Bücher auf italiäniſche Manier gehalten, und das Debet und Credit, oder die Schuldner und Gläubiger, gleich unter oder gegen einander geſtellet werden. Siehe **Buchhalten** und **Conto.**

Conto eintragen, Fr. Coucher Somme ſur un compte, heißt, die Parteyen, wovon die Particuliers Schuldner oder Gläubiger werden, in das Hauptbuch, entweder in Credit oder Debet einſchreiben.

Conto pro Errata, wird von einigen gehalten, und zwar bedienen ſie ſich deſſelben, wenn ein Fehler oder Irrthum (Error) im Journale und Hauptbuche vorgegangen iſt. Selbiges wird, die Fehler zu corrigiren, als Debitor gebrauchet, wenn irgendwo in einer Rechnung etwas in Credito abgeſchrieben werden ſoll; und als Creditor, wenn in einer Rechnung etwas pro Debito zu remediren iſt.

Conto-Extract, ſiehe **Extract.**

Conto halten, Fr. Tenir compte, heißt, bey den Kauf- und Handelsleuten, eine Waare oder Geldſumme, die man von einem andern empfangen hat, zu Buch ſtellen und unter das Capital der Einnahme ſetzen. Siehe **Conto machen.**

Conto von Lieferanzen, wird von einigen gebraucht, wenn Waaren auf Beſſerung entweder eingekaufet oder verkaufet werden, wobey eine gewiſſe Prämie bezahlet wird, welche in der Kaufſumme nicht abzurechnen iſt. Dieſes Conto wird creditiret für die Prämie, welche ich einnehme, hingegen für die ausgebende debitiret. Da auch jemand die angenommene Lieferanze nicht präſtiret, und deshalb an mich etwas bezahlen muß, kommt ſolche Rechnung in Credit; gleichwie, wenn ich meinen Contract nicht erfülle, und dießfalls etwas an den contrahirenden Käufer vergüte, ſolches in Debet kommt. Sollten

ten aber die Waaren, wofür Prämie bezahlt wird, zu rechter Zeit geliefert werden, und man hätte darauf keine Prämie wieder empfangen, ſo debitiret man ſolche Waaren an Conto von Lieferanzen, für die ausgegebene Prämie, weil ſelbige ſo viel theurer im Einkaufe kommen, als die darauf bezahlte Prämie beträgt

Conto machen, oder **Conto halten**, Fr. Paſſer en compte, heißt jemanden wegen einer Summe, die man von ihm oder für ihn erhalten hat, Rechnung halten, oder ſie auf deſſen Conto ſetzen.

Conto für mancherley, ſiehe Conto per diverſi.

Conto a Meta, Fr. Compte a moitié, **Rechnung zur Hälfte auf Gewinn und Verluſt**, heißt eine ſolche Rechnung, da wir mit jemanden in einem gewiſſen nur eine Zeit lang währenden, oder auf eine gewiſſe Waare eingeſchränkten Handel zur Hälfte, auf gleichen Gewinn und Verluſt, intereſſirt ſind, und, wenn wir ſonderlich das Directorium führen, demſelben ein ſolches Conto a Meta in unſern Büchern halten, welches endlich zu Ende des Conto mit Gewinn oder Verluſt geſchloſſen, und entweder von dem einen, oder dem andern, jedem ſein Theil zugeſchrieben wird. Siehe **Compagnie-Handlung**, ingleichem **Gewinn- und Verluſt-Conto.**

Conto öffnen, ſiehe **Conto aufthun.**

Conto ſaldiren, eine Rechnung abthun, ſchließen, und die Summe ziehen. Siehe **Saldo.**

Conto di Tempo, iſt eine Zeitrechnung, auf welche diejenigen Poſten getragen werden, welche von unſers Committenten ihm zugehörigen und uns zugeſandten Commiſſions-Waaren, auf Zeiten an Einen oder mehrere Schuldner verkaufet worden, damit ſolche noch uneingegangene Poſten nicht unter die baaren Einnahmepoſten dem Factor zum Präjudiz mögen gerechnet werden; daher denn ein jeder geſchickter Buchhalter dergleichen Conto di Tempo, nebſt den Conto corrente, ſeinem Committenten in dem Hauptbuche hält, und bey Ausziehung derſelben die Zeit-

rechnung,

rechnung, nebſt der laufenden Rechnung zugleich überſendet, damit der Committent daraus ſehen könne, über welche Gelder er, als baar eingegangene, zu disponiren habe, oder welche noch unbezahlt ausſtehen. Alles, was das Conto di Tempo einnimmt, muß in Credit, und deſſen Ausgabe in Debet notiret werden.

Es gibt Mio Conto di Tempo, und Suo Conto di Tempo. Das Conto di Tempo entſpringt, wenn ich 1) einem etwas auf Zeit gebe, um es zu meinem Nutzen zu verſilbern ꝛc. da ſolches Mio Conto; 2) wenn ein Anderer mir etwas auf Zeit gibt, um es zu ſeinem Nutzen zu verſilbern ꝛc. da es Suo Conto wird. Siehe auch Factor.

Conto transportiren, ſiehe **Transportiren**.

Contoir, Contor (aus dem Ital. Contoro) **Comptoir, Comptor, Comtor** (nach dem Franz. Comptoir), Holl. Kantoor, heißt 1. bey Kaufleuten, welche ſtarke Handlung treiben, insgemein eine Schreibſtube, oder der Ort, wo die Bücher aufbehalten werden, und alle Schreiberey und Correſpondenz beſorget wird, lat. Tabularium mercatorium. Man brauchet dieſes Wort

2. auch von andern Oertern, wo man etwas ſchreibt, und ſeine gewöhnliche Verrichtung hat; als: das **Poſt- Zoll- Acciſe- Notariat- Adreß- Contoir.** Ferner bedeutet es

3. ein Gericht oder Collegium in einer Handelsſtadt, zu Beförderung der Kaufmannſchaft, lat. Curia mercatoria. Dergleichen Oerter, wo verſchiedene Nationen ihre Contoirs haben, gibt es unterſchiedliche; z. B. die Contoirs der Engländer, Holländer und Franzoſen zu Surate und Amadabat, welche ſonſt auch Logen genennet werden; wiewohl eine Loge davon ganz unterſchieden, und auch geringer als ein Contoir iſt; das Contoir der Lübeker, Hamburger und Bremer zu Bergen in Norwegen ꝛc.

Unter allen Contoirs, die vielleicht jemahls der Handlung wegen angeleget worden, ſind diejenigen wohl die anſehnlichſten geweſen, welche die Hanſeſtädte ehedem zu Novogrod, Antwerpen,

werpen, Bergen, und in andern europäiſchen Handelsſtädten, etablirt hatten. Selbige waren geräumige und prächtig aufgeführte Gebäude, welche gemeiniglich 3 oder 400 koſtbar ausmeublirte Zimmer, die einen großen Hof umgaben, mit Schwibbögen, Galerien, Cabineten, Magazinen und Niederlagen, hatten, welche dienlich waren, alle Sorten und Waaren, die man aus verſchiedenen Ländern dahin brachte, darein zu legen und darin aufzubehalten. Jede Nation hat darin ihren beſondern Conſul, (ſ. oben, S. 328) oder Richter, nebſt vielen höhern und geringern Bedienten. Es befanden ſich ſo gar darin Schulen und befoldete Lehrmeiſter, die jungen Leute, welche ihre Aeltern und Anverwandte dahin ſchickten, in der Handlung und in den Sprachen zu unterweiſen. Es ſind auch noch einige von dieſen prächtigen Contoirs übrig; und das Haus der Oſterlinge zu Antwerpen war ſowohl, als das gegenwärtig ſo genannte Kloſter zu Bergen in Norwegen, zu der Zeit, als das Bündniß der Hanſeſtädte in ſeinem Glanze war, zu eben ſolchem Gebrauche erbauet worden. Siehe Kloſter und Hanſeſtadt.

Sonſt pflegt man 4. auch an einigen Orten, beſonders in Oſt-Indien, die Factoreyen oder Niederlagehäuſer der Europäer, wo ſie unter einem fremden Gebiethe wohnen, und allerley Kaufmannswaaren abſetzen, alſo zu nennen.

Was nun die eigentliche Beſchaffenheit und Einrichtung eines wohlbeſtellten, inſonderheit deutſchen, italiäniſchen und holländiſchen **Kaufmanns-Contoirs** oder einer ſonſt ſo genannten **Schreibeſtube**, in welcher die Handelſchaften expedirt werden, betrifft: ſo liegt ſolches gemeiniglich an einem bequemen Orte des Hauſes, wo alle Contoir- und Kaufmannſchafts-Bediente, Mäkler, Käufer und Verkäufer, bequem hinein kommen können, und iſt gemeiniglich das Gewölbe oder der laden nicht weit davon entfernt. Die vornehmſten, darin unentbehrlichen, Meublen ſind insgeſammt von der höchſten Bequemlichkeit. An dem großen Tiſche ſitzt der Patron der Handlung, damit er das Comptoir überſehen, und das Geſicht nach der Thüre wenden könne. Der Schreibtiſch iſt mit etlichen großen Pulpeten garnirt,

nirt, die man verſchließen, und in ſolche die geheimſten Schriften, auch andere Kleinigkeiten, verwahren kann. Zuweilen iſt des Principalen ſein Platz mit einem hölzernen Gitterwerke, in Form eines Cabinetes, welches man, verſchließen kann, und alſo auch des Buchhalters ſeines verſehen. Vor demſelben ſtehen der Diener und Jungen Pulpete, auf welchen ſie copiren müſſen. Alle dieſe, nebſt dem Tiſche, ſind etwa mit leder oder leinwand überzogen. An dem Tiſche iſt ein Auf und Niederſchlag, um damit den Tiſch zu vergrößern und zu verkleinern; oder, wo kein ſteinerner Geld-Zähltiſch a part im Contoir vorhanden iſt, Geld darauf zu zählen; wozu Einige ein beſonderes Zählbret mit leiſten zur Hand haben. Es iſt auch wohl an der Ecke des Aufſchlagetiſches, welcher gleichfalls mit leiſten gemacht iſt, ein rundes loch eingeſchnitten, und unter demſelben ein leinener Sack angenagelt, welcher unten offen iſt, und welchen man nur in einen andern Geldkaſten einſchließet, um das gezählte Geld augenblicklich durch das loch einzufüllen. Zu den baren Geldern hat man eiſerne große Kaſten, oder Geld-Stöcke, in welchen die Beutel ordentlich mit ihren aufgebundenen Zetteln liegen, wie viel Geld in jedem Beutel vorhanden iſt, welches denn mit dem Caſſabuche überein kommen muß. Der zu kleinen Ausgaben beſtellte Diener, hat in ſeinem Pulpete die ihm anvertrauten Unkoſten-Gelder. Entweder in des Herrn Cabinet, oder öffentlich an der Wand, befinden ſich gewiſſe Fächer von Holz eingemacht, 4 und 4 über einander, und etwa 12 in der länge, zuſammen 48, etwa eines Briefes Breite, in welchen die empfangenen und ſchon beantworteten, auch überſchriebenen, Briefe geleget, und jedes Fach mit deren Nahmen, wo ſie herkommen, bezeichnet werden; die unbeantworteten bleiben ſo lange vor dem Principal auf ſeinem Schreibpulte liegen, bis ſie beantwortet worden ſind. In dieſe Fächer kann man entweder auch eigene Rubriken über Courant-Rechnungen, Wechſel- und

Frachtbriefe, Quittungen und Aſſignationen ꝛc. machen, oder ſolche auch auf einen Zwirnfaden ſchnüren, und ſelbige hernach mit einem Bogen dicken Papieres, auf welchem die Rubriken ſtehen, an die Wand hängen. Wenn das Jahr vorbey iſt, werden alle Briefe, Fach für Fach gebunden, hernach in ein Pack zuſammen gemacht, und in einen Sack oder Beutel geſteckt, die Jahrzahl darauf geſchrieben, und weggeleget (ſ. Th. VI, S. 700, f.). Das Copierbuch und die Kladde, liegen gemeiniglich auſſer des Herrn Cabinet, damit die Contoirbedienten leicht beykommen können. Auſſerhalb den Verrichtungstagen ſchließt man es auch wohl in einen auf dem Contoir ſtehenden Schrank, in welchem man unterſchiedliche Fächer und Schubladen, worein man den Bindfaden, Papier, Kreide, Pack- und Näh-Nadeln, Tinte, Streuſand, Federn, Siegellack, Nägel ꝛc. wohl verwahren kann. Neben dem Schranke oder Behälter könnte man einen kleinen Tiſch zu allerley Gebrauche, ſetzen, auch wohl dabey eine kleine Wageſchale hängen; ingleichem eine ſchwarze Tafel, woran mit Kreide, pro Memoria, manchmahl etwas zu notiren iſt. Die Caſſa- und andere Haupt-Bücher, Wechſel, und was ſonſt Arcana ſind, hält der Principal ſelbſt in Verwahrung, hat auch wohl hinter ſeinem Rücken etliche nützliche Bücher, ingleichem Preis-Couranten und Wechſelcours. Stößt an das Contoir ein wohlmeublirtes Zimmer, in welches man die Fremden führen kann, iſt es viel beſſer, und werden die Contoriſten, wenn der Principal Beſuch hat, nicht verhindert.

Völlige zuſammengeſetzte Beſchaffenheit eines neu-eingerichteten Kaufmanns-Contoirs, an welchem dreyerley Perſonen ihr Werk bequem verrichten, und alles dasjenige bey Handen haben können, was in dergleichen Fällen als etwas nöthiges vorkommen mag, ſ. in Jo Jac. Schüblers nützl. Vorſtellung, wie man, auf eine überaus vortheilhafte Weiſe, bequeme *Repoſitoria*, compendiöſe *Contoirs* ꝛc. in den Studier- und Kaufmanns-Stuben ordiniren kann Nürnb. 1730, f. S. 21—26, u. 2 K. T.

Ein auf vier Perſonen eingerichtetes Contoir, welches ebenfalls alle erforderte Bequemlichkeiten, und die Verwahrung der durch das ganze Jahr vorkommenden Briefe auf eine ganz fremde Weiſe ſehr füglich bey ſich hat, ſ. eb. daſ. S. 26—30, u. 2 K. T.

Noch

Noch ein anderes auf die vollſtändigſte Weiſe ausgeſonnenes mechaniſches Contoir, an welchem das bisher ſchon abgehandelte wieder auf eine weit bequemere Art angebracht, und woran ſechs Perſonen ſitzen, anbey zugleich zu allen Handlungsbriefen und übrigen angehörigen Dingen mit Vortheil gelangen können, ſt. eb. daſ. S. 30 -- 35, n. 2 K. T.

Contoir, (Adreß-) } ſ. **Intelligenz-Anſtalten.**
— — **Intelligenz-)** }

Contoir-Diener, wird derjenige genennet, der insgemein unter dem Nahmen eines **Kaufmannsdieners** ſolchergeſtalt kommt, daß er zugleich bey der **Feder** auf dem Contoir gebrauchet, und ſich ſeiner auch zum Copieren, Gelder einzucaſſieren und auszuzahlen, Waaren zu empfangen und weg zu liefern, könne bedienet werden, weil der Contoiriſt nicht leicht von ſeinem Schreibepulte abweichet, ſondern genug mit ſeinen Scripturen zu thun hat, daß er auf andere Contoirsverrichtungen nicht gedenken darf.

Contoiriſt, Contoriſt, Comptoriſt, Fr. Comptoriſte, wird in einer großen Handlung derjenige Diener genennet, welcher 1) entweder auf dem Contoir die Correſpondenz in allen vorfallenden Geſchäften wohl zu führen weiß, auch ſonſt der Handels-Angelegenheiten ſich, wo es die Noth erfordert, mit annehmen muß; oder 2) nur ein bloßer Caſſirer iſt. Ueberhaupt aber heißt **Contoiriſt** einer, der ſeine Stärke in den Büchern (im Buchhalten) und in der Correſpondenz hat, im Gegenſatze desjenigen, der ſich vorzüglich auf die Waaren verſteht, und von welchem man in Deutſchland zu ſagen pflegt: er verſteht ſein Gewölbe; er iſt ein guter Kaufmann.

Contor, ſiehe **Contoir**.

Contouche, ſiehe **Contuſche**.

Contour. ſiehe **Umriß**.

Contraband, aus dem Ital. contrabando, einem Verbothe zuwider, doch nur von der verbothenen Einfuhre fremder Waaren. Nach dem Franz. Contrebande, lautet es auch bisweilen **contreband**. **Contrabande Waaren**, oder **Contreband-Waaren**, L. Merces vetitæ, Fr. Marchandiſes de contrebande, ſind ſolche

 Waaren,

Waaren, welche in einem Lande ein- oder auszuführen verbothen ſind, entweder und zwar 1) in Anſehung der Einfuhre, weil ſie das Land ſelber in Menge hat, und alſo fremde Zufuhre nicht leiden will, damit die Einwohner nicht mit ihren Waaren und Manufacturen ſitzen bleiben, und fremde hingegen das Geld dafür aus dem Lande ziehen; oder, und zwar 2) in Anſehung der Ausfuhre, theils, weil ein ſolches Land von Natur kaum ſelbſt ſo viel hat, als zu ſeiner Einwohner Bedürfniß nöthig iſt; theils, damit nicht die Feinde, beſonders in Kriegszeiten, durch deren Zufuhre geſtärket werden. Daher kommt es, daß in den meiſten Friedens- und Commercien-Tractaten beſondere Artikel zu finden ſind, welche die für die contraband erklärten Waaren ſpecificiren. In wie weit aber ſolches neutrale Fürſten oder Republiken verbinden, oder ihrer Unterthanen Handlung nach feindlichen Orten einſchränken könne, ſolches iſt in ſo fern unausgemachten Rechtens, als der Mächtigere den Schwächern oft wieder ſeinen Willen dazu zwingt; dieſer hingegen die Freyheit der Commercien, ſeine Neutralität, die allen zum Gebrauche offene See, eine Beypflichtung des allgemeinen Völkerrechtes, u. d. m. für ſich anführt, wiewohl alles vergebens iſt, wenn er nicht Kräfte ſich dabey zu mainteniren, in den Händen hat. Jedoch ſind gleichwohl die eigentlich ſo genannten **Contrabandwaaren**, d. i. deren eine entweder zu Waſſer oder zu Lande kriegende Macht zu Führung und Fortſetzung des Krieges benöthigt iſt, von den insgemein **verbothenen** gewiſſer Maßen unterſchieden. Dieſe dürfen niemahls in Kaufmannſchaften, bey Strafe der Confiscation, geführet, oder wenigſtens nicht öffentlich und an jedermann verkaufet werden. Contrabande Waaren hingegen ſind nur allein bey Kriegeszeiten, und zwar nach gewiſſen Orten zu führen, unfrey, bey Friedenszeiten aber mögen ſelbige wieder ungehindert paſſiren.

In den brandenburgiſchen Landen, ſind, nach dem *Acciſe-Tarif* für Berlin und ſämmtliche Chur- und Neumärkiſche Städte, v. 1. Jul. 1769, folgende Waaren einzuführen verbothen: fremde Alaune; Alibanes (Indianiſche baumwollene Zeuge); fremde Amboſſe; Armoiſin (ganz ſeidener Baſt); fremder Ball und Roll; ingleichem oſtindiſcher halbſeidener Atlaß; Banzies (eine Art Seidenzeug; fremder Baſt; Baum-Baſt; Baumwollene Strümpfe und Mützen aus Churſachſen; Bergames (eine Art Tapeten von Wolle, Baumwolle, Leinen und Leder); fremdes Beuteltuch; Biber- oder Caſtortuch; Biberhaarne Waaren; Leoniſches unechtes Blattgold und Silber, fremdes Blech; blecherne Waaren aus Churſachſen; Bley und bleyerne Waaren aus Sachſen; Bohrer; Bombaſin; Bouteillen; Boye; Boyſalz zur ordinären Conſumtion; Brabantiſche weiße Kanten und Spitzen; eiſerne Brandruthen; Bratenwender; Gold- und Silber-Brocat; Brocatellen von Baumwolle, ſchlechter Seide, auch ganz Wollen; mit Gold und Silber geſtickte Broderien aus Sachſen; fremde Buchdruckerſchriften; Cadis (engliſche Chinées); fremde baumwollene und lederne Calotten; fremde Calender; Cammertuch und Batiſte; Campanen (fremde zwirnene Kanten); Canetillen; Caneſas; Canten und Spitzen; Carolinhut; Carten; Caſtorſtrümpfe; Caſtortuch; grobe und weiße ſo genannte Futter-Cattune; gemahlte oder gedruckte Cattune; weiße Cattune zum Drucken; weißer mit ſeidenen Blumen ausgenäheter Cattun; Chagerin (ſeiden Relevé); Chalons; Chenilles (ſeidene und dergleichen Mützen); Chinées (oder engliſch Cadis); Chocolas oder Chuquelas (ein indianiſch halbſeiden und baumwollener Zeug); fremder Ciment; Cleviſche Tücher, it. aus der Grafſchaft Mark; Codebeque-Hut, und andere fremde gemeine Hüte; Cojacs; ſeiden Crepon; Damaſt, ſowohl ſeiden als leinen; fremde wollene Bett- auch Haar- und Fuß-Decken; Meſſing-Draht; Drap d'or und Drap d'argent; Droguet; Duisburger Tücher; Eiſenwaaren; Elatſches (ein indianiſch Zeug von Seide und Baumwolle); Elfenbeinerne Waaren; Engliſch Flanell; Engliſcher Mohr; Engliſch Tuch; unächtes Erdenzeug, Fayance genannt; Etamines; ſeidene Etoffes; Etuis von Elfenbein und Horn, von Schildkröte und Perlmutter; Leoniſche Gold- und Silber-Faden; Falzbeine für die Buchbinder von Elfenbein und Knochen; Federpoſen; Feilen; gefärbte Leder- und Sattel-Felle; Feuerböcke, Sorgen, Stahlzangen; Fingerhüte von Meſſing; Flanell, ſowohl fremde, als einheimiſche zu

Hamburg gedruckte; Schwediſche und andere fremde Flieſen; Flittern; Flohrkappen aus Sachſen; Floretſeidene Strümpfe; ganz ſeidene fremde Frauenſtrümpfe; dito wollene gewebte, auch dergleichen Caſtor; Frieß; Fußdecken aus Sachſen; gedruckte Leinwand; geknüttete wollene Strümpfe; Meklenburgiſches Getreide; gewichſte Leinwand; gold oder ſilbern Glacé; Glanzleinwand; Spiegel- Tafel- und Scheiben-Glas; unechtes geſchlagen Gold; goldene und ſilberne Waaren aus Sachſen; unechte Goldfaden und Treſſen; Goldleder und Papier; Grosdetour; Guingangs; Haartuch, zum Ausnähen und Steifung der Kleider; Hackemeſſer; Schlüſſel- Wand- und andere Haken; Handſchuhe aus Sachſen, es ſeyn ledern, ſeiden, baumwollen, zwirnen, wollen, ſammetne mit Pelz, Taffet ꝛc. gefuttert, auch geſtickte fremde; haarne Knöpfe; Hautelíſſe-Tapeten; Hobel; holländiſche Leinwand und Tücher; Hornknöpfe, und alle ausländiſche Hornwaaren; fremde, auch Beneckenſteiner Hufnägel; Hut-Futterale aus Sachſen; Kalbleder; Kämme von Schildkröte, Elfenbein, Horn, Knochen ꝛc.; meſſingene krumme Haar-Kämme; Kirſey; Kitay; Kleider von Sammet; Klempner-Waaren; Futter-Klingen; Knöpfe, ſie mögen ſeyn von was für Materie ſie wollen; knöcherne Waaren; Körbe aus Sachſen; Krepun; ledige Pyrmonter, Seltzer und andere ſteinerne oder erdene Kruken; eiſerne Küchen- und Kamingeräthe; neu Kupfer und kupferne Waaren; unechter Lahn; Leder und lederne Waaren aus Sachſen; Leinwand aus Bielefeld und andern Provinzen jenſeits der Weſer, ſowohl rohe, als gegedruckte, gemahlte, geſtreifte, gewichſte, auch alle ausländiſche ganz und halb leinen Zeuge: eiſerne oder drahtene, ſilberne und blecherne Leuchter; Lichte; gläſerne Lichtformen; eiſerne Lichtputzen; blecherne und meſſingene Löffel; ſeidene Manns-Mützen und Strümpfe; Marly- und Marſeille Arbeit aus Sachſen; Meiſſel; Meſſing und meſſingene Waaren; Mohre, gold und ſilberne, auch ſeidene; Molton; Mundſtücke zu Tobackspfeifen, von Horn, Elfenbein und Knochen; ſeidene, wollene, zwirnene, baumwollene und Schwamm-Mützen aus Sachſen, auch andere fremde zwirnene und baumwollene; meſſingene Nadeln aus Sachſen; elfenbeinerne, knöcherne und zinnerne Nadelbüchſen; fremde, auch die Beneckenſteiner Nägel; eiſerne gegoſſene Oefen aus Sachſen; elfenbeinerne und knöcherne Ohrlöffel; Palatinen von Zobeln, Hermelin, Federn, Sammet ꝛc. aus Sachſen: Papeline (ein fremdes Zeug von Seide und Fleuret); Parchent; Patinen, hölzerne Schuh und

Pan-

Pantoffeln; Pergament aus Sachſen; Perlmutter-Galanterien; Petille, oder Tarnatanes; Pfeifen, und meſſingene Pfeifendeckel; porcellanene dito aus Sachſen; fremde dito von Horn und Elfenbein; eiſerne und meſſingene Plätt-Eiſen; Point de Hongrie, Tapeten und dergleichen Arbeit, mit Seide oder Wolle ausgenäht; Porcellan; Prinzmetallne Waaren aus Sachſen; ſeidene Priſonnieres zu Trauerkappen; Schieß-Pulver; gekleidete Puppen; Zucker-Puppen; Py d'Irlande; Quaderſteine; Radeſpeichen; Raſch oder Serge, Chalons, geköperte und andere feine Soye; ganze und halbe Ratines; ſeiden Relevé; Romales (indianiſche Schnupftücher von Seide und Baumwolle;) eiſerne Roſten; fremd Salz; Sammet; Satinades (halbſeiden Atlaß; Schetter oder Glanzleinwand; Schildkröten-Arbeit, eingefaßte und uneingefaßte; Schlöſſer-Arbeit; eiſerne Schnallen für die Sattler; ſtählerne und zinnerne dito aus Sachſen; Schneidemeſſer; Schnitzer für die Schuſter, Tiſchler und andere Handwerker; eiſerne Schraubſtöcke oder Kloben; Schubkarren; Schuhe; gemahlte oder geſtickte Schuhblätter; Schuſterkneife, Ahle und Pfrieme; Schweitzer Frauens-Halstücher und Schnupftücher; Senſen aus Sachſen; Sicheln; Siebe aus Sachſen; eiſerne Spicknadeln; eiſerne Spillen und Spuhlen für die Drechsler; ſtählerne Waaren aus Sachſen; Stern-Eiſen; Stockknöpfe von Perlmutter, auch Meißner Porcellan und Elfenbein; Striegeln; ſeidene Strümpfe, ohne Unterſchied; auch wollene gewebte, ingleichem Caſtorſtrümpfe, auch die aus Weſel; Syrop; Taffet; Tapeten, ſowohl geſtreifte wollene, als auch papierne; Taſchen für Frauenzimmer, von Sammet geſtickt, oder reichen Etoffes; Täſchnerwaaren aus Sachſen; Terzenelle; Tobacksdoſen von Elfenbein, Horn, Schildkröte und Perlmutter; Tobacksreiben oder Rappen, von Holz und Eiſen; Toile d'ortie, eine gelbe Futterleinwand; Tücher, wollene fremde, als: Engliſche, Spaniſche, Holländiſche, Ackener, Sächſiſche, auch die aus den königl. Provinzien jenſeits der Weſer, incl. Caſtor- oder Bibertuch; Tuchſcheeren; Vogelbauer, ganz meſſingene; Wagen, ganz neue, Holz- und Fuhrwagen, it. fremde Chaiſen, Caroſſen, Kutſchen, Cariolen ꝛc.; eiſerne Zangen; Zeuge, alle fremde wollene, halb-ſeidene und halb leinene, ſie ſeyn glatt oder façonirt, picquirt oder geblümt, ganz und halbwollene und halb-baumwollene, halb-leinene und halb-wollene, oder halb leinene und halb baumwollene; it. halb-ſeidene und halb-wollene; ganz- und halb-ſeidene; fremder Zitz und gedruckter Kattun; fremder Zucker; holländiſcher und anderer

fremder

fremder Tiſch- und Bett-Zwillich; auch fremd geſtreift leinen Bettzeug und Drill.

Was die auszuführen verbothene Waaren betrifft: ſo iſt verbothen die Ausfuhre des Flachſes; roher Häute und Felle; der Hirſchgeweihe, Rinds- und Bockshörner, auch Rinds-Knochen und Schwänze; der Hornabgänge; des alten Kupfers; der Gärberwolle; des alten Silbers, des Specks ꝛc.

Contraband, wird auch eine Waare, die an und für ſich verkaufet werden kann, in denen Landen, wo die Acciſe eingeführt iſt, alsdann genennet, wenn man ſolche nicht bey der Acciſe angegeben hat. An vielen Orten ſind die contrabanden Waaren nicht allein an und für ſich der Confiscation unterworfen, ſondern ſie ziehen auch zugleich die Confiscation aller andern Waaren, deren Handlung erlaubt iſt, wenn ſie ſich nebſt jenen in einerley Kiſten, Ballen und Packen befinden, wie auch der Pferde, Mauleſel, Karren, und des Geſchirres der Fuhrleute, die ſelbige fahren, nach ſich. Oftmahls ſind mit der Confiscation auch noch Geld- und Leibes-Strafen verbunden. Ja, es gibt ſogar Contrabandwaaren, welche bey Lebensſtrafe verbothen ſind.

Die Handlung, welche mit vorbeſchriebenen contrabanden Waaren, aus allzu großer Gewinnſucht, und der deshalb ergangenen Verbothe ungeachtet, wo nicht öffentlich, doch in der Stille und heimlich wegſchleichend, getrieben wird, heißt der **Contraband-Handel**, oder **Contreband-Handel**, ſonſt auch **Schleich-Handel**; daher auch diejenigen, welche ſich damit abgeben, **Contrabandier**, **Contrebandier** oder **Schleichhändler**, Fr. Contrebandiers, genennet werden. Siehe auch **Enterlooper**.

Von den Contrebandiers oder Schleichhändlern, ſ. den 2ten Th. des 1 B. der von C. G. Mengel aus dem Dän. überſ. Oeconom. Gedanken, Kopenh. u. Leipz. 1757, gr. 8. S. 27—30.

Nach dem Reſcript wegen Beſtrafung der Contrabandiers, de dato Berlin, d. 14. Apr. 1768, ſoll ein Contrabandier, ſo bald derſelbe die ihm zuerkannte Geldſtrafe nicht erlegen kann, für jedes Stück ſeidene Zeuge, womit er betreten

ten worden iſt, befindenden Umſtänden nach, mit Einjährigen Feſtungs-Hausvoigtey- oder Zuchthaus-Strafe beleget werden, und eben dieſe Art der Beſtrafung auch in Anſehung der Tobacks-Defraudationen, wenn ſolche über 200 Rthlr. ſich belaufen, Statt haben.

Declaration der Verordnungen vom 14. May 1771, 1. Jun. 1772, und 6. Aug. 1774, wegen Moderation der auf Einbringung fremder ſeidener oder wollener Waaren geſetzten Strafen, in Fällen, wo es Kleinigkeiten unter 20 Rthlr. betrifft, und die Defraudanten Bauern oder ſonſt niedrigen Standes, und nicht Handelsleute oder Juden ſind. De Dato Berlin, d. 6. Apr. 1775: ſt. in der Edictenſammlung v. J. 1775, No. XV. Col. 75—78.

Contra-Buch, Gegenbuch, oder **Gegenregiſter**, Fr. Contre-partie, heißt bey Banquiers, dasjenige Buch oder Regiſter, welches der Controleur hält, und worein er die vom Buchhalter zu Buch getragenen Rechnungen einſchreibt.

Contra-Cambio, Gegenwechſel, Rückwechſel; ſiehe unter **Wechſel.**

Contract, L. ontractus, Fr. Contract oder Contrat, heißt überhaupt ein Vertrag (denn alle Contracte ſind Verträge, obwohl nicht alle Verträge Contracte ſind), oder eine bindige Handlung, welche zwiſchen zweyen, auch wohl mehrern, wegen eines Geſchäftes oder Handels, auf gewiſſe vorher abgeredete Bedingungen, freywillig und ungezwungen geſchieht; oder kurz: eine freywillige Verbindung zu gegenſeitigen Pflichten. Daher heißt **Contrahiren**, Fr. Contracter, ſo viel, als einen Contract ſchließen; und ein **Contrahent**, Fr. Contractant, derjenige, welcher mit einem Andern etwas abhandelt oder ſchließt. Es ſind aber derer Contracte ſo vielerley, als mancherley die im gemeinen Handel und Wandel, und zum menſchlichen Leben nöthigen Bedürfniſſe und Verrichtungen, zu ſeyn pflegen; z. E. Aſſoranz- oder **Verſicherungs-** (ſ. Th. II, S. 571, fgg.) **Bau-** (ſ. Th. III, S. 659, fgg.) **Bodmerey-** (ſ. Th. VI, S. 57, fgg.) **Compagnie-** (Geſellſchafts- oder Societäts-) ſ. oben, S. 270) **Conſerve-** (ſ. oben, S. 326) **Kauf- und Verkauf-**

Lie-

Lieferungs-Mieth- Pacht-Schiffsbau-Schiffs-befrachtungs-Schiffkaufs See-Separations-Tauſch-Wechſel-Zins-Contracte, von welchen allen beſondere Artikel in gegenwärtigem Werke vorkommen.

Die gemeinſte Eintheilung der Contracte, iſt in mündliche und ſchriftliche. Ferner werden dieſelben überhaupt auch in einſeitige und zweyſeitige unterſchieden. Ein einſeitiger Contract, L. Contractus vnilateralis, iſt ein ſolcher, vermöge deſſen nur der eine contrahirende Theil dem andern verbunden wird, dergleichen vornehmlich die meiſten Borg- und Schuld Contracte zu ſeyn pflegen. Ein zweyſeitiger Contract aber, L. Contractus bilateralis, iſt ein ſolcher Vergleich oder verbindlicher Handel, vermöge deſſen zwo contrahirende Parteyen ſich gegen einander verbindlich machen, einander etwas gewiſſes wechſelsweiſe zu präſtiren, dergleichen insgemein alle andere vorerwähnte Contracte zu ſeyn pflegen.

Ein Contract erfordert von einem jeden Theile eine gute Vorſichtigkeit, daß man dasjenige dabey zu vermeiden ſuche, was zu einigem Nachtheil und Schaden gereichen kann. Man muß daher nicht nur eine genaue Einſicht in dasjenige haben, worüber man ſich unter einander verbindet, ſondern man muß auch auf die Perſon, mit der man zu contrahiren gedenkt, ſein Abſehen haben, und die Umſtände, worin ſich dieſelbe befindet, jedesmahl erwägen. Wegen der über einen Contract gar leicht entſtehenden Irrungen und Mißhälligkeiten, iſt allezeit ein ſchriftlicher Contract dem mündlichen vorzuziehen. In Anſehung eines ſchriftlichen Contractes aber iſt, wegen der dabey zu gebrauchenden Cautelen, wie ein ſolcher dergeſtalt zu verclauſuliren, daß die allerwenigſten Ausflüchte dagegen gemacht werden können, das rathſamſte, daß man ſelbige, zumahl wenn ſie von Wichtigkeit ſind, entweder gerichtlich,

gerichtlich, oder in Gegenwart und mit Zuziehung eines Notarius, oder ſonſt rechtsverſtändiger und in dem Rechtslaufe geübter Männer, abfaſſe und ſchließe. Denn, ſo bald ein Contract zu ſeiner Wirklichkeit gediehen und beſonders ein ſchriftlicher von den contrahirenden Parteyen durch ihre Unterſchrift bekräftiget worden iſt, ſo beruhet es ſodann in keiner Partey freyer Willkür, denſelben zu halten, oder nicht, noch auch ohne der Gegenpartey ausdrückliche Einwilligung davon abzugehen; widrigenfalls iſt eine jede dawieder handelnde ſchuldig und verbunden, der andern alle daraus entſtehende Schäden und Unkoſten zu erſtatten, und gut zu thun; daher auch aus einem über einen zweyſeitigen Contract errichteten Inſtrumente gar wohl executiviſch, oder auf die Hülfe geklaget werden kann.

Die ganze Materie von Contracten iſt überhaupt noch mit vielen Schwierigkeiten verknüpft, in deren Erörterung ich mich aber hier nicht einlaſſen kann. Man hat übrigens davon ein beſonderes praktiſches Buch, nähmlich Stryks Cautelas contractuum, wozu Heineccius eine ſehr ſchöne Vorrede gemacht hat.

Jul. Bernh. v. Rohr Vorrath von auserleſenen Contracten und andern Aufſätzen, die bey der Hauswirhſchaft, Handlung und Handwerken vorkommen ꝛc. vermehrt durch D. Gutſchmidt. Lpz. 1754, 4.

Von Verträgen und Contracten, ſ. C. F. W. Zinken rechtliche Wirthſchaftsſätze und Cautelen bey Contracten ꝛc. ſo weit ſich ein Wirth und Cameraliſt davon Kenntniß erwerben muß. Riga 1772, 8. S. 1—23.

In den königl. preußiſchen Landen, iſt durch ein **Edict vom 8. Febr. 1770.** ausdrücklich feſtgeſetzt, daß alle Contracte, Verträge und Verſprechungen, deren Gegenſtand die Summe von 50 Rthlr. überſteiget, ſchriftlich errichtet werden ſollen, wiedrigenfalls aber unverbindlich ſind, und alſo keine Klage Statt findet, noch von den Gerichten angenommen werden ſoll. Ein höchſt weiſes Geſetz, von welchem bereits die Erfahrung gelehret hat, daß dadurch viele Proceſſe vermieden worden ſind, und der Chicane vorgebeuget iſt. Ich kann mich daher nicht enthalten, ſelbiges, da es faſt jedermann

mann zu wiſſen nöthig iſt, und nicht füglich einen Auszug leidet, allhier ganz einzurücken.

Wir Friederich ꝛc. Thun kund und fügen hiermit zu wiſſen: Nachdem Wir ſeit dem Antritt Unſerer Regierung, die ſchleunige und gerechte Entſcheidung der Proceſſe, eines Unſerer hauptſächlichſten Augenmerke ſeyn laſſen, die Erfahrung aber zeiget, daß dieſer Unſerer Abſicht, in den, aus Contracten und Verträgen entſtehenden Proceſſen, eine nicht geringe Hinderniß dadurch in den Weg geleget wird, daß die Contrahenten entweder darüber gar nichts ſchriftliches abfaſſen, oder, neben den ſchriftlich verfaßten Contracten, noch mündliche Verabredungen treffen, über deren Wirklichkeit und Verbindlichkeit nachher geſtritten, und Beweis durch Zeugen geführet wird, die Zeugen aber gemeiniglich weder die vorhergegangenen Unterhandlungen von dem Contracte ſelbſt zu unterſcheiden, noch ſich der dabey vorgefallenen Worte genau zu erinnern wiſſen: So haben Wir, zur Vorbeugung der aus ſolchen mündlichen Verabredungen entſtehenden Streitigkeiten, bereits in Unſerm erneuerten Stämpel-Edict v. 13. May 1766. allergnädigſt feſtgeſetzt, daß die am häufigſten vorkommenden Kauf- Pacht- und Mieths-Contracte, wenn ſie über ein unbewegliches Gut geſchloſſen worden, und das Kaufgeld, oder der jährliche Pacht- und Miethzins über 50 Rthlr. beträgt, andererſtalt nicht gültig und verbindlich ſeyn ſollen, als wenn ſie ſchriftlich vollzogen worden; Nicht weniger iſt auch ſchon von Unſers Hrn. Vaters Maj. die ſchriftliche und gerichtliche Vollziehung der Contracte auf dem platten Lande in Unſerm Fürſtenthume Halberſtadt, durch eine beſondere Conſtitution vom 5. Mart. 1718 verfüget worden; Wir finden aber nöthig, bey den Contracten und Verträgen überhaupt, die mündlichen Verabredungen durch eine allgemeine Verordnung einzuſchränken, und zu dem Ende folgendes geſezlich feſtzuſetzen:

I.

Zuvörderſt verbleibt es, in Anſehung der Kauf-Pacht- und Mieths-Contracte über unbewegliche Sachen, nicht nur bey der in dem §. 2. Unſers erneuerten Stämpel-Edicts vom 13. May 1766. enthaltenen Verordnung, ſondern es iſt auch Unſer allergnädigſter Wille, daß, wenn der-

gleichen

gleichen ein *Immobile* betreffender und über 50 Rthlr. betragender Kauf- Pacht- und Mieths-Contract ſchriftlich errichtet worden, keine andere Neben-Abreden und Bedingungen verbindlich ſeyn ſollen, als welche entweder in dem ſchriftlichen Contracte ausgedrückt, oder aus der Natur des Contractes, und den ſchriftlich eingegangenen Bedingungen, von ſelbſt folgen.

II.

Wir wollen aber ferner, daß auch diejenigen Kauf- Pacht- und Mieths-Contracte, welche über bewegliche Sachen geſchloſſen werden, und wobey das Kaufgeld, oder die jährliche Pacht- und Mieths-Summe über 50 Rthlr. beträgt, desgleichen alle übrige Contracte, Verträge und Verſprechungen, deren Gegenſtand die Summe von 50 Rthlr. überſteigt, ſie mögen bewegliche oder unbewegliche Sachen, Gerechtigkeiten, oder körperliche Dinge, betreffen, in Zukunft ſchriftlich errichtet, wiedrigenfalls als nicht geſchloſſen angeſehen, und daraus weder eine Klage noch Einwendung verſtattet werden ſoll, wenn gleich die Contrahenten ſolche durch Zeugen oder Eides-*Delation* erweiſen wollten.

III.

Nicht weniger ſoll bey dergleichen die Summe von 50 Rthlr. überſteigenden Contracten, Verträgen und Verſprechungen, keine, auſſer dem ſchriftlichen Contracte eingegangene, Neben-Abrede und Bedingung, ſie ſey vor, bey oder nach dem ſchriftlichen Contracte verabredet, gültig und verbindlich ſeyn, wofern ſie nicht entweder gleichfalls ſchriftlich abgefaſſet, oder von ſolcher Beſchaffenheit iſt, daß ſie aus der Natur des Contractes, oder aus denen, in dem ſchriftlichen Contracte enthaltenen Bedingungen, von ſelbſt folget.

IV.

Wir nehmen aber von der in §. II. und III. gegebenen Vorſchrift aus:

1. Wenn in Feuer- Waſſer- Krieges- Peſt- oder andern dringenden Gefahren, nothwendige *Depoſita* jemanden in Verwahrung gegeben werden.

2. Wenn den Gaſtwirthen, Fuhrleuten und Schiffern, von Reiſenden Habſeligkeiten anvertrauet und eingeliefert werden.

3. Wenn Kaufleute, oder ſolche Perſonen, ſo paraphirte Handlungsbücher führen, in Sachen, ſo ihre Handlung betreffen, unter ſich contrahiren oder auch jemanden, der kein Kaufmann iſt, Waaren creditiren, als welchenfalls derſelben Handelsbücher die Stelle der ſchriftlichen Contracte, und zwar, im erſtern Falle, ohne Einſchränkung der Zeit, im letztern Falle aber auf 6 Monathe lang von Zeit des Verkaufes, vertreten ſollen. Will ſich aber ein Kaufmann gegen einen Käufer, der kein Kaufmann iſt, auf längere Zeit ſicher ſtellen: ſo muß er von demſelben entweder die von dem getroffenen Handel in ſein Journal eingetragene *Notam*, oder eine darüber anzufertigende Rechnung, unterſchreiben laſſen.

4. Wenn ein über bewegliche Sachen mündlich geſchloſſener Contract ſogleich von beyden Seiten, z. E. ein Kauf durch Uebergabe der Waare, und Erlegung des Kaufgeldes, eine einfache Schenkung durch Einhändigung und Annehmung der geſchenkten Sachen, erfüllet und geendiget werden.

5. Wenn ein Contract zwiſchen fremden Unterthanen, oder zwiſchen einem Unſerer Unterthanen und einem Fremden, auſſer Unſern Landen, über bewegliche Sachen, oder auch zwiſchen Unſern Unterthanen ſelbſt, auſſer Unſern Landen, über unbewegliche auſſer Unſern Staaten gelegene Sachen geſchloſſen werden.

V.

Auſſer dieſen ausgenommenen Fällen, wird ein mündlich geſchloſſener, die Summe von 50 Rthlr. überſteigender Contract dadurch nicht verbindlich, daß die Contrahenten ſolchen eidlich geſchloſſen, eine *Arrham* oder Angeld auf den Contract gegeben, auf die Nicht-Haltung deſſelben eine Strafe geſetzt, oder ſich vereiniget, daß, bis zur Errichtung eines ſchriftlichen Contractes, die mündliche Verabredung unter ihnen gelten ſolle, ſondern es ſoll vielmehr der Geber der *Arrhae* derſelben verluſtig ſeyn; und wenn die Zeit zu kurz iſt, einen ausführlichen ſchriftlichen Contract aufzuſetzen und zu vollziehen, die Parteyen aber nicht bis zur Errichtung dieſes ſchriftlichen Contractes die Verbindlichkeit ausſetzen wollen, ſo müſſen ſie das Weſentliche des Contractes und der Bedingungen, worüber ſie ſich vereiniget, in eine Punctation faſſen und ſolche

ſolche unterſchreiben; die Verbindlichkeit der Punctation aber erſtreckt ſich ſodann nicht weiter, als auf dasjenige, was darin niedergeſchrieben worden, oder die Natur des Contractes von ſelbſt mit ſich bringt.

Wird über das Negotium nachher ein ſchriftlicher Contract errichtet, ſo hört mit deſſen Vollziehung, die Verbindlichkeit der Punctation, in Anſehung aller derjenigen Bedingungen, auf, welche zwar in der Punctation enthalten, aber nicht dem Contracte einverleibet worden.

VI.

Eben ſo wenig wird ein mündlich geſchloſſener, die Summe von 50 Rthlr. überſteigender Contract dadurch verbindlich, daß er bereits von einem der Contrahenten erfüllet worden, ſondern es iſt, dieſer einſeitigen Erfüllung ungeachtet, dergeſtalt zu halten, als wenn kein Contract geſchloſſen wäre; dem erfüllenden Theil aber ſoll, zur Wiedererlangung deſſen, was er geleiſtet hat, weder eine Klage aus dem Contracte, noch *Condictio ſine cauſa*, ſondern nur allein die Eigenthums-Klage, binnen 6 Monathen offen ſtehen. Wenn alſo, ohne ſchriftliche Verſicherung, ein Gläubiger Gelder ausgeliehen, ein Käufer für erhandelte Waare Kaufgelder gezahlet, eine Herrſchaft auf die bey Handwerksleuten beſtellte Arbeit Angeld gegeben, das Anlehn aber nicht wiederbezahlet, oder die Waare und Arbeit nicht geliefert wird: ſo können dieſelben, wegen ermangelnden ſchriftlichen Contractes, weder die behandelte Waare und Arbeit, noch die darauf gezahlten Gelder zurück fordern, vielmehr iſt der Gläubiger, wenn er ſich über das Anlehn ein Unterpfand geben laſſen, ſolches dem vindicirenden Schuldner unentgeldlich heraus zu geben ſchuldig.

Hat hingegen der Verkäufer die Waare, der Handwerksmann die beſtellte und von ſeiner eigenen Zuthat geſertigte Arbeit geliefert, und dafür keine Zahlung erhalten, oder bey einem Tauſch-Contracte der eine Theil die vertauſchte Sache übergeben, ohne die Sache des andern Theiles erhalten zu haben: ſo ſteht demſelben frey, die gelieferte Waare, Arbeit und vertauſchte Sache, nebſt den noch vorhandenen Früchten, als ſein Eigenthum zu vindiciren.

Es ſoll aber dieſe Zurückforderung, wenn die verkaufte oder vertauſchte Sache ein bewegliches Gut iſt, binnen

6 Monathen von Zeit der Lieferung, gerichtlich geſchehen, und wenn immittelſt die Sache an einen Dritten veräuſſert worden, gegen den dritten Beſitzer die Klage gar nicht Statt finden.

Hat jemand auf einen mündlichen Contract, die Miethe einer Wohnung oder die Pacht eines Gutes angetreten: ſo kann der Verpachter zu allen Zeiten die Wieder-Abtretung der Wohnung und des Gutes, mit den in dem Gute noch vorhandenen Früchten, fordern. Wegen der verfloſſenen Miethe und Pacht, oder der nicht mehr vorhandenen Früchte aber, ſoll ſo wenig an Seiten des Verpachters, als wegen des beſtellten baaren Vorſtandes, oder vorausgezahlten Pacht- und Miethzinſes, von Seiten des Pachters eine Anforderung Statt finden.

Iſt endlich ein über bewegliche Sachen getroffener Contract, von beyden Seiten völlig und dergeſtalt erfüllet, daß das ganze Geſchäft vollendet worden: ſo ſoll es dabey ſein Bewenden haben, und die von beyden Theilen völlig erfüllten Verträge, unter dem Vorwande des fehlenden ſchriftlichen Contractes, nicht wieder zerriſſen werden.

VII.

Iſt in dem ſchriftlich errichteten Contracte etwas unleſerlich geſchrieben oder unverſtändlich ausgedrückt, oder auch der Ort und die Zeit, da der Contract geſchloſſen, ausgelaſſen: ſo kann der Sinn der unleſerlichen oder unverſtändlichen Worte, und der Ort und die Zeit des geſchoſſenen Contractes, auch durch Zeugen und Eides-Antrag erwieſen werden. Auf gleiche Weiſe kann auch der Beweis der vorgeſchützten Gefährde des Zwanges, des Betruges, der Bezahlung, und überhaupt aller derjenigen Einwendungen, welche nicht die Wirklichkeit des Contractes und der dabey eingegangenen Bedingungen betreffen, durch Zeugen und Eides-Antrag geführet werden.

VIII.

Den Contrahenten ſtehet frey, ob ſie den ſchriftlich zu errichtenden Contract ſelbſt aufſetzen, oder von einem Notario aufſetzen laſſen, oder auch ſolchen in Gerichten vortragen und daſelbſt niederſchreiben laſſen wollen. Sind aber beyde, oder einer der Contrahenten, Schreibens unerfahren ſo muß der mehr als 50 Rthlr. betragende Contract

tract entweder gerichtlich, oder vor einem Notario und zween Zeugen, errichtet, und im erſtern Falle von den Gerichten, im letztern Falle aber nicht allein von dem Notario, ſondern auch von einem der Zeugen, den Parteyen vorgeleſen, und daß ſolches geſchehen ſey, von den Gerichten unter dem Contracte verzeichnet, wenn er aber von einem Notario abgefaßt, ſowohl von dem Notario als den beyden Zeugen, bey der Unterſchrift atteſtiret werden.

IX.

Iſt das Inſtrument eines Contractes, es ſey von den Parteyen ſelbſt, oder vor Gericht und Notarien verfaßt, verloren gegangen, ſo ſoll eine davon in Gegenwart der Parteyen gerichtlich genommene, oder auch von eben demſelben Gericht und Notario, vor welchen der Contract geſchloſſen worden, aus ſeinem abgehaltenen Protokolle gefertigte beglaubte Abſchrift zum Beweiſe zureichend ſeyn. Iſt aber dergleichen Abſchrift oder Protokoll nicht vorhanden, ſo kann die Wirklichkeit des vorhanden geweſenen ſchriftlichen Contractes und deſſen Inhalt, auch durch Zeugen oder Eides-Antrag erwieſen werden.

X.

In Anſehung der Erbtheilungen, wie auch der Vergleiche, ſo über bereits gerichtlich anhängige Sachen und Streitigkeiten getroffen werden, hat es bey der Verordnung des §. 2. Unſers erneuerten Stämpel-Edictes v. 13. May 1766. ſein Bewenden; Wenn aber auſſergerichtliche Irrungen verglichen werden, ſo haben die tranſigirenden Parteyen ſich nach Vorſchrift des gegenwärtigen Edictes zu achten.

XI.

Die Eheverſprechungen ſollen nicht nur nach Unſerer Conſtitution vom 15. Dec. 1694. und deren Declaration vom 7. Sept. 1717. ohne Ausnahme, es mögen die ſich verlobenden noch Aeltern haben oder nicht, in Gegenwart zweener Zeugen, auſſer den Aeltern, Großältern und Vormündern getroffen, ſondern auch, gleich andern Verträgen, ſchriftlich verfaßt und vollzogen werden, widrigenfalls aber unverbindlich ſeyn. Auf dem Lande können hierzu die Prediger gebraucht werden, welchen alsdann oblieget, den von ihnen über dem Ehegelöbniß gefertigten ſchriftlichen Aufſatz, ſowohl ſelbſt zu unterſchreiben, als von

von den Verlobten und Zeugen unterſchreiben zu laſſen, und, wenn die Verlobten des Schreibens unerfahren, in Anſehung der Vorleſung eben dasjenige zu beobachten, was im §. *VIII.* den Notarien vorgeſchrieben worden.

XII.

Die Eheſtiftungen und Erbfolge-Verträge, oder *Pacta Succeſſoria*, es mögen die letztern unter Eheleuten oder Blutsverwandten und Fremden geſchloſſen werden, ſollen nicht nur ſchriftlich errichtet, ſondern auch überdieß entweder vor Gerichte, oder vor einem Notario und zween Zeugen, welches aber nicht die Aeltern, Großältern und Vormünder der Contrahenten ſeyn müſſen, vollzogen werden, wiedrigenfalls ein Erbrecht zu bewirken, unfähig und unkräftig ſeyn.

XIII.

So viel das bey den Verträgen zu gebrauchende Stämpelpapier betrifft, hat es in Anſehung derjenigen Contracte, von welchen das zu adhibirende Stämpelpapier bereits in Unſerm erneuerten Stämpel-Edict v. 13. May 1766 feſtgeſetzt iſt, bey den daſelbſt enthaltenen Beſtimmungen ſein Bewenden, und ſoll zugleich dasjenige, was Wir daſelbſt § 4. von den Eheſtiftungen geordnet haben, auch auf alle Arten der Erbfolge-Verträge hiermit erſtrecket ſeyn. Was aber die übrigen Verträge betrifft, in Anſehung deren in gedachtem Edicte nichts beſtimmt worden, ſo ſoll zu denen, welche die Summe von 30 Thlr. oder mehr betreffen, ein Vier-Groſchen-Bogen genommen werden, diejenigen aber, welche weniger denn 30 Thlr. betragen, von dem Stämpelpapiere gänzlich befreyet ſeyn.

XIV.

Dieſe allgemeine Verordnung ſoll, vom 1. Oct. 1770 an, ihre geſetzliche Kraft haben, und von ſolcher Zeit an, auf das genaueſte befolget werden. Zu dem Ende, und damit ſelbige zeitig zu jedermanns Wiſſenſchaft gelange, ſoll dieſelbe nicht nur gewöhnlicher Maßen publiciret, ſondern auch durch die Intelligenz-Nachrichten bekannt gemacht werden.

Allen Unſern Landes-Regierungen, Krieges- und Domänen-Kammern, Magiſträten, Beamten und Gerichten, wie auch Unſerm *Officio Fiſci*, befehlen Wir demnach hiermit, von gedachter Zeit an, ſich nach dieſer Verord-

nung

nung allergehorſamſt zu achten, und auf deren genaue Befolgung mit Nachdruck zu halten.

Urkundlich unter Unſerer Höchſteigenhändigen Unterſchrift und beygedrucktem Königl. Inſiegel. Gegeben zu Berlin, den 8. Febr. 1770.

Friederich.

(L. S.)

von Jariges.

Daß auch in den preußiſchen Landen zu den Contracten der geſetzmäßige Stämpel genommen werden muß, ſolches lehren die deshalb publicirten Stämpel=Edicte. Siehe Stämpel.

Contract=Buch, wird bey Kaufleuten dasjenige Buch genennet, worin ſie ihre mit andern geſchloſſene Contracte einzutragen und aufzuzeichnen pflegen.

Contractation, (oder, wie viele irrig ſchreiben, **Contrataction**) Span. Audiencia real de la Contractacion a las Indias, iſt ein Tribunal oder Gericht in Spanien, welches wegen der weſtindiſchen Angelegenheiten und Handelsgeſchäfte, ſonderlich aber wegen der weſtindiſchen Flotte, aufgerichtet worden, und aus einem Präſidenten, zween Beyſitzern oder Räthen, einem Fiſcal, zween Secretarien und einem Rechnungsführer beſteht, deren einige, die nach Amerika ausgerüſtete Flotte und Gallionen, die andern aber das Juſtizweſen über den amerikaniſchen Handel beſorgen.

Es iſt dieſes Gericht der Contractation bis zum Jahre 1717 beſtändig zu Sevilien geweſen, wo es auch zuerſt angeleget worden; zu deſto beſſerer Expedirung der Handelsſachen aber iſt es zu Anfange gedachten Jahres nebſt dem Conſulats=Gerichte nach Cadiz verleget worden. Im J. 1725 kam es zwar wieder nach Sevilla, ging aber 1726 nach Cadiz zurück. Die Appellationen von dieſem Tribunale gehen an den zu Madrit reſidirenden großen Rath von Indien; alle Regiſter aber, welche nach Indien gehen, oder von dannen kommen, werden in dieſem Hauſe der Contractation gehalten, damit der König von Spanien in ſeinen Zöllen nicht betrogen werde, weil ein ſehr großer Unterſchleif darin geſchieht, daß nicht nur die Kaufleute,

ſondern auch die, ſo über dieſelben beſtellt ſeyn ſollen, ihren Vortheil dergeſtalt zu machen wiſſen, daß der König öfters kaum den vierten Theil von dem bekommt, was ihm von Rechts wegen zukommen ſollte. Wie es denn zu Cadiz merkwürdig iſt, daß, ſo bald die Flotte hier ankommt, ſich überdies auch gewiſſe Leute finden, welche daſelbſt Metedores oder Metadors genennet werden, und ordentliche Profeſſion machen, die Zölle des Königes zu defraudiren, und ſowohl die baren Gelder, als Kaufmannſchaften, aus dem Lande zu practiciren wiſſen.

Contraction, nennet ſich eine beſondere Geſellſchaft, welche ſeit mehr als 100 Jahren zwiſchen den Kaufleuten von Nantes in Frankreich, und denen von Bilbao in Spanien, errichtet iſt. Dieſe Geſellſchaft hat ein reciprocirliches Gericht, nach Art eines Handelsgerichtes. Ein Kaufmann von Nantes, welcher ſich zu Bilbao befindet, hat das Recht, dieſem Gerichte beyzuwohnen, und eine berathſchlagende Stimme; und die Kaufleute von Bilbao, wenn ſie zu Nantes ſind, werden eben ſo gehalten. In Anſehung dieſer Geſellſchaft wird auch zu Nantes von der ſpaniſchen Wolle ein ſehr leidliches entrichtet; und zu Bilbao wird es hinwiederum mit der Leinwand aus Bretagne auf eben dieſen Fuß gehalten. Sonſt hatten auch dieſe beyden Städte ſo gar gemeinſchaftliche Schiffe, welche zum Nutzen der Geſellſchaft handelten. Dieſer Gebrauch aber hat aufgehört.

Contradictor, ſiehe unter **Concurs**.

Contrahent, **Contrahiren**; ſiehe unter **Contract**.

Contra-Jagen. Dieſe Art des Jagens, wenn ſie gehörig eingerichtet werden ſoll, erfordert eine beſondere Lage des Ortes, die ſich allein dazu ſchickt. Es muß nähmlich ein ſolcher Ort ſeyn, wo zwiſchen zwey Dickichten ein freyer Platz iſt, der nach Proportion eine Länge von 3 bis 400 Schritten habe. Doch iſt nicht allezeit daran gelegen, daß es eben dieſe Länge ſeyn muß; ſondern es iſt nur dieſes wohl zu beobachten, daß man, wenn man in dem Schirme ſteht, ſowohl nach dem Jagen, als Contralaufe, alles vollkommen

kommen überſehen könne. Auch ſchickt ſich dergleichen Jagen hin, wo eine Wieſe im Walde liegt, oder wo ein junger Schlag vorhanden iſt. Recht ausnehmend aber iſt es zwiſchen zwey Bergen in einem Thale, wo aber auch im Thale, oder unten an den Bergen, ſo viel freyer Platz iſt, als vorher bemerkt worden. Eine ausführliche Beſchreibung, ſ. im Art. **Jagen.**

Contra=Lauf, heißt, bey den Jägern, wenn zwey Jagen einander gegen über ſind, und nur ein Lauf zu allen beyden Jagen gebraucht wird.

Contramandiren, Contra=Ordre (Contre-Ordre) **geben**, Fr. Contre-mander, überhaupt, einen gegebenen Befehl wiederrufen; Gegenbefehl ertheilen; ingl. eine beſtellte Sache wieder aufſagen, abbeſtellen.

Insbeſondere bey den Kaufleuten, wenn ein Banquier oder Handelspatron entweder die ſeinem Factor oder Commiſſionär ertheilte Ordre wieder zurück nimmt; oder ihm eine der erſtern ganz entgegen ſtehende Ordre zufertiget. In Wechſelſachen aber heißt es ſonſt auch **abſchreiben**, oder die einem Andern gegebene Ordre, auf ſich zu traſſiren, oder die auf ihn, den Principal, gezogenen Wechſelbriefe, anſtatt ſeiner und auf ſeine Rechnung zu acceptiren, und zu bezahlen, wiederrufen; welches letztere aber noch vor Ausgebung der Tratten, oder vor erfolgter Acceptation, geſchehen muß, da ihm ſonſt die zu ſpät geſchehene Abſchreibung oder Wiederrufung der einmahl von ſich geſtellten Ordre wenig oder nichts helfen würde.

Contraponiren, oder **Contrapoſition**, bedeutet bey den Kauf- und Handelsleuten, ſo viel als ſcontriren. Siehe **Scontro.**

Bey dem Buchhalten in doppelten Parteyen, heißt **Contraponiren**, oder die **Contrapoſition**, Fr. Contre-poſer oder Contre-poſition, wenn im Haupt=Buche ein Artikel, es ſey im Debet oder Credit eines

Conto, falſch eingetragen worden, mithin allhier ausgethan, und an gehörigen Ort gebracht werden muß. Manchmahl bedienet man ſich auch der Wörter Retorner und Eſtorner, oder Retorne und Eſtorne, welche eben dieſes anzeigen.

Contra-Proteſt, ſiehe **Gegen-Proteſt.**

Contra-Ruf, eine beſondere Erfindung, die Wachteln zu fangen; ſiehe unter **Wachtel.**

Contraſt (aus dem Franz. und Ital. Contraſte und Contraſto, welches wieder aus dem Lat. Contra-ſtatio zuſammen geſetzt iſt, und eigentlich Entgegenſtellung bedeutet) heißt, bey den Mahlern und Bildhauern, eine Abwechſelung und Entgegenſtellung, es ſey nun in Anſehung des Characters der Figuren, oder in Anſehung der Theile einer Figur, oder in Anſehung der Anordnung und Stellungen der Figur und ihrer Glieder, oder in Anſehung der Farben. In allen dieſen verſchiedenen Rückſichten kann man z. B. ſagen: dieſer Mahler verſteht den Contraſt ſehr wohl. Daher das Zeitwort **contraſtieren**, Fr. Contraſter, ſowohl als ein Neutrum, eine jede Figur muß mit den andern Figuren ihrer Gruppe contraſtieren, d. i. anders geſtellet, angeordnet u. ſ. f. ſeyn; als auch als ein Activum, Contraſte machen, d. i. Mannigfaltigkeit, und in engerer Bedeutung Gegenbilder hervor bringen; mit den Farben, mit der Anordnung der Gegenſtände, mit den Charactern, mit der Stellung der Figuren und ihrer Glieder ꝛc. abwechſeln; dieſer Mahler contraſtiert die Farben gut, d. i. er ſetzt die Farben auf eine ſchickliche Art einander entgegen. Im Deutſchen nennet man alles dieß **abſtechen.**

In der Baukunſt, heißt **Contraſtieren**, die Wiederhohlungen vermeiden, z. B. in einer Façade, vermittelſt einer Abwechſelung von runden und dreyeckigen Giebel-Feldern.

Contrat, ſiehe **Contract.**

Contrataction, ſiehe **Contractation.**

Contra-Tempo, Fr. Contre-temps, heißt auf der Reitſchule, eine Verhinderung, welche das rechte Maß der Lection des Pferdes unterbricht; z. B. wenn das Pferd, ſtatt ſich vorn zu heben, hinten ausſchlägt; oder, wenn der Reiter, es ſey nun mit Fleiß, oder aus Unwiſſenheit, den ordentlichen Gang des Pferdes mit dem Zügel oder auf andere Art verhindert.

Contravention, heißt überhaupt, die Uebertretung oder das Brechen eines Geſetzes, einer Verordnung, eines Tractates, eines Vergleiches ꝛc.; das Zuwiederhandeln. Inſonderheit verſteht man dadurch den Handel mit contrabanden Waaren; die Hintergehung der Zölle und Acciſen; allerley liſtige Verſuche, ſich der Entrichtung der dem Könige ſchuldigen Abgaben zu entziehen.

Contrayerva; mit dieſem Nahmen wird 1) die peruvianiſche Giftwurzel, 2) die virginiſche Schlangen- oder Vipernwurzel, auch 3) die Schwalbenwurzel, beleget; wovon an ſeinem Orte gehandelt wird.

Contrayerva Germanica, Giftheil; ſ. Th. I, S. 378, fgg.

Contra-Zettel, wird in der Handelsſprache ein Zettel genannt, den man bey einer geſchehenen Auszahlung in die Caſſe leget, nachdem man die ausgegebene Summe nebſt dem Monathstage darauf verzeichnet hat; damit man, wenn der Saldo bey dem Monathsſchluſſe nicht richtig heraus kommt, nachſehen könne, ob etwas anzuſchreiben vergeſſen worden ſey.

Contre allée, ſ. Th. I, S. 499.

Contrebande, ſiehe **Contraband.**

Contre-billet, ſiehe **Gegen-Schein.**

Contre-brodé, ſiehe unter **Glas-Perle.**

Contre-calquer, eine Gegencopie nehmen; ſiehe unter **Copie.**

Contre-coeur, das Rückenblatt im Kamin; ſiehe unter Kamin.
Contre-email, ſiehe unter Email.
Contrefait, ſiehe Conterfät.
Contrefait-Müntze, ſiehe Medaille.
Contre-feu, ſiehe Feuer-Schirm.
Contre-fiche, ſ. Sparren. (Klammer-) Strebeband.
Contre-fort, Strebepfeiler; ſiehe unter Pfeiler.
Contre-foſſé, Gegengraben; ſiehe unter Graben.
Contre-hachure, Gegen- oder Kreutzſchraffierung; ſiehe unter Schraffieren.
Contre-jour, Gegenlicht; ſiehe unter Licht.
Contre-maître, der Ober-Bothsmann; ſ. Th. VI, S. 208.
— — — (Second) der Unter-Bothsmann; ſiehe eben daſelbſt.
Contre-maîtres, ſiehe Factor.
Contre-mander, ſiehe Contramandiren.
Contre-marque, ſiehe Gegen-Zeichen.
Contre-mur, Gegenmauer; ſiehe unter Mauer.
Contre-ordre, ſiehe Contramandiren.
Contre-partie, ſiehe Contra-Buch.
Contre-pente, Gegenhang, Wiederfall; ſ. unter Abhang.
Contre-porteur, Hauſirer, Tabuletkrämer; ſ. Hauſiren.
Contrepreuve, ſiehe Gegen-Abdruck.
Contre-ſanglon, Gegengurt; ſiehe unter Gurt.
Contre ſempler, gegenſempeln; ſiehe unter Sempel.
Contr'eſpalier, Gegenſpalier; ſiehe unter Spalier.
Contre-terraſſe, Gegenterraſſe; ſiehe unter Terraſſe.
Contre-tirer, ſiehe unter Calkiren.
Contrevent, ſiehe Fenſterladen. Kreutzband.
Contribution, L. Contributio, Fr. Contribution, überhaupt eine jede Abgabe, die auſſer den Kammereinkünften, von den Unterthanen zu den Bedürfniſſen eines Landes gegeben wird; die Steuer. Contribution geben. Eine Contribution ausſchreiben. Siehe unter Steuerweſen.

Beſonders, die Auflage, die ein Feind in Kriegeszeiten auf ein Land oder auf eine Stadt macht; die **Kriegesſteuer, Brandſchatzung, Ranzion**; dasjenige, was, in Kriegeszeiten, die Gränzſtädte, Feſtungen und andere Oerter dem Feinde an Geld oder Naturalien ꝛc. liefern müſſen, um vor Brand und Plünderung ſicher zu ſeyn. Eine Stadt, ein Land, in Contribution ſetzen, mit Contribution belegen.

Betrachtet man die Art und Weiſe, wie eine **Contribution oder Brandſchatzung** gefordert und auferlegt zu werden pflegt, ſo wird man dieſelbe weder für eine perſönliche noch für eine Grundbeſchwerde anſehen können, indem die Feinde ſolche gemeiniglich von einer ganzen Stadt oder von einem andern Orte überhaupt, nicht aber von den einzeln Bürgern oder Einwohnern fordern; und alsdann muß erſt unter dieſe eine Eintheilung gemacht, und beſtimmet werden, wie viel jeder von ihnen dazu beyzutragen verbunden ſey, woher auch dieſe Art von Abgabe den Nahmen hat. Wenn nun dieſe Eintheilung gefertiget worden iſt, welches zuweilen von dem Feinde ſelbſt, meiſtentheils aber von der Obrigkeit geſchieht: ſo kommt es bloß darauf an, ob ein Beytrag dazu bloß den Grundſtücken auferleget, oder ob eine durchgehends gleiche Eintheilung unter alle und jede Einwohner ohne Unterſchied gemacht wird. Ohne Zweifel iſt Letzteres das vernünftigſte und billigſte, da durch Entrichtung der Contribution zugleich eines jeden Bürgers und Einwohners Nutzen befördert, oder vielmehr deſſen Schade abgewendet wird. Da die Gefahr allgemein iſt, ſo muß auch die Abwendung derſelben gemeinſchaftlich ſeyn; zumahl, da ohnehin ein jeder Bürger und Einwohner, nach natürlichen ſowohl als bürgerlichen Rechten, verbunden iſt, alles Unglück, ſo viel in ſeinem Vermögen ſteht, von dem Vaterlande abzuwenden, und alſo auch einen Beytrag zu demjenigen zu leiſten, was überhaupt zum Nutzen der gemeinen Stadt, und aller Einwohner

zuſam-

zuſammen genommen, verwendet wird. Wie viel mehr wird ſich alſo dieſes nicht auf dasjenige Geld anwenden laſſen, welches den Feinden in der Abſicht bewilliget werden muß, um den Ort vor Sengen und Brennen, vor Plünderungen und andern den Einwohnern zuzufügenden Ungemache zu erretten, welches alles Dinge ſind, ſo man befürchten muß, ſobald man ſich eine feindliche Gewalt gedenket, unter der man ſich befindet. Hierzu kommt, daß, da allerſeits Einwohner bis dahin, und ſonderlich in den vorhergegangenen Friedenszeiten, an dieſem Orte ihren gemeinſchaftlichen Aufenthalt und Schutz gehabt, und überhaupt die öffentliche Ruhe genoſſen, auch an den allgemeinen Bequemlichkeiten und Ergetzlichkeiten Theil genommen haben, es auch billig ſcheint, daß ſie auch von gleicher Theilnehmung bey gefährlichen Zeiten ſich nicht ausſchließen; je gemäßer es den Rechten iſt, daß, wer das gute von einer Sache genießt, auch das böſe nicht von ſich ablehnen dürfe, und daß diejenigen, welche in glückſeligen Zeiten mit einander verbunden geweſen ſind, auch in betrübten Stunden ſich nicht von einander zu trennen haben. Dieſes iſt eben die Urſache, warum auch die, welche ſonſt von Abgaben frey ſind, dem ungeachtet bey allgemeiner Noth, und ſonderlich zu Kriegszeiten, das ihrige zu den allgemeinen Bedürfniſſen mit beytragen. Man hält ſo gar dafür, daß nicht einmahl der Landesfürſt jemanden zu Kriegszeiten von dem Beytrage zu den öffentlichen Beſchwerungen befreyen könne. Hieraus erhellet klar, daß diejenige Obrigkeit der Billigkeit und den Rechten gemäß handle, welche die von den Feinden ausgeſchriebene Contribution nicht bloß den Beſitzern der Grundſtücke auferleget, ſondern dieſelbe durchgängig unter alle Bürger und Einwohner, folglich auch mit unter die Pächter und Miethsleute, nach Proportion eines Jeden Vermögens, eintheilet, indem durch die vom Feinde der Stadt oder dem Orte auferlegte Contribution und Brandſchatz-

ung nicht nur jener Grundſtücke, ſondern auch der übrigen Einwohner bewegliches Vermögen und Habſeligkeiten, Handlung und Gewerbe, ſammt der Möglichkeit und Gelegenheit, ſich zu ernähren, und durch Kunſt und Fleiß etwas vor ſich zu bringen, ja ihr Leben ſelbſt, erhalten worden ſind. Inſonderheit aber haben diejenigen Miethsleute, welche von ihrem Vermögen leben, die Eitelkeit und den Irrthum abzulegen, nach welchem ſie gemeiniglich dafür halten, als ob ihnen die Republik noch Dank ſagen müſſe, daß ſie ihre austrägliche Renten an dem Orte und an keinem andern verthun, und daher von aller Contribution frey zu ſeyn begehren. Sie ſind es vielmehr, welche der Republik für die Erhaltung der öffentlichen Ruhe und Sicherheit, für die Sorgfalt in Anſehung des Geiſtlichen, für die Handhabung der Gerechtigkeit, ja ſelbſt für das Angenehme und Reitzende, ſo ſich an dem Orte findet, kurz für alles dasjenige Dank ſchuldig ſind, was ſie angetrieben hat, daß ſie vielmehr dieſen Ort, als einen andern, zu ihrem Aufenthalte erwählet, wozu ſie gewiß ihre gute Urſachen gehabt haben, ſollten ſie auch blos aus Familienumſtänden herrühren. Sie haben alſo auch in Anſehung der feindlichen Contribution zu überlegen, daß, wenn die Stadt erhalten wird, zugleich auch ſie und ihr ganzes Vermögen erhalten werden; wenn aber die Stadt verwüſtet wird, und die Bürger daraus vertrieben werden, auch zugleich ihre in der Stadt auf Zinſen ausgeliehene Capitalien, ja die Lebensart ſelbſt, deren ſie ſich bisher bedient haben, verloren gehen. Und dieſes iſt ohne Zweifel die Urſache, warum ſo gar einige Rechtslehrer dafür halten, daß diejenigen, deren Vermögen in baren Gelde und auſſenſtehenden zinsbaren Capitalien beſteht, ingleichem Kaufleute, deren Vermögen niemahls müßig zu ſeyn, ſondern immer mehr und mehr zu erwerben pflegt, zu den in gefährlichen Zeiten zu machenden Anlagen mehr zuzgeben hätten, als die übrigen, welche entweder ſich ihr Brod ſauer verdienen,

oder

oder ihre Grundſtücke den Einquartierungen, ſich ſelbſt aber den Kriegsſchäden-Forderungen ihrer Pächter und Miethsleute ausgeſetzt ſehen müſſen.

Wenn nun die Obrigkeit, nach allen Regeln des Rechts und der Billigkeit, den Pächtern und Miethsleuten für ihre Perſonen Contribution abfordert: ſo muß das, was an Contribution dem Verpachter als Eigenthümer des Grundſtückes, und das, was im Gegentheile dem Pachter oder Miethsmanne für ſeine Perſon auferleget wird, von einander unterſchieden werden. Was jenes betrifft, ſo iſt zwar der Pachter in Abweſenheit des Grundherrn ſchuldig, das geforderte für ihn zu verlegen, indem die Obrigkeit berechtigt iſt, ſich an den Inhaber des Grundſtückes, den ſie im Gute findet, zu halten, allein der Pachter fordert es von dem Eigenthümer wieder, und zwar als Vorſchuß, dahingegen er zu kurz kommen würde, wenn er es unter die Kriegsſchäden, weshalb er Erlaß vom Pachtgelde zu erhalten hat, mit bringen wollte; wie denn durch die Bezahlung dieſer Contribution dem Pachter oder Miethsmanne nicht der Gebrauch des gepachteten oder gemietheten Grundſtückes entzogen, wohl aber dadurch von ihm die Geſchäfte des Eigenthümers verwaltet worden ſind.

Wie aber? wenn die Contribution gefordert wird, ohne dabey zu gedenken, ob ſolche dem Grundſtücksbeſitzer ſelbſt oder dem Pachter auferleget werde? Ich halte dafür, daß der Pachter auch dieſe von dem Grundherrn wieder verlangen könne. Denn es iſt nicht zu läugnen, daß die Contribution ordentlicher Weiſe und in der Regel allerdings unter die Grundbeſchwerungen gehöre. Denn, wenn es gleich, erwieſener Maßen, billig iſt, daß die Nichtangeſeſſenen das ihrige ebenfalls dazu beytragen: ſo iſt doch auch auf der andern Seite gewiß, daß ſolches die Obrigkeit erſt anordnen und beſtimmen müſſe; auſſerdem aber, und ſo lange nicht ein anderes ausgemacht, oder ſonſt aus den dabey vorwaltenden Umſtän-

den

den klar iſt, ſind, den Rechten nach, alle Abgaben, welche ausgeſchrieben werden, für Grundbeſchwerungen anzuſehen, und werden von den Beſitzern gefordert. Die Grundſtücke werden aber nicht von den Pächtern, ſondern von den Verpächtern durch Ziehung des Pacht-Geldes beſeſſen. Hieraus erhellet nun, daß die Contribution, überhaupt betrachtet, als eine Grundbeſchwerung von dem Verpachter zu tragen ſey; und daß daher der Pachter, wenn er dieſelbe bezahlet, und ſie ihm nicht beſonders für ſeine Perſon auferlegt worden iſt, ſelbige unter dem für den Grundherrn gethanen Verlage wieder zu fordern berechtigt ſey. Daß aber die bezahlte Contribution eine perſönliche geweſen ſey, hat, wenn es nicht aus dem Nahmen oder der Sache ſelbſt abzunehmen iſt, nicht der Pachter, ſondern der Verpachter, zu beweiſen. Denn in der Regel werden die Abgaben nicht auf die Perſonen geleget; alle Grundbeſchwerungen hingegen fallen natürlicher Weiſe dem Eigenthümer, und nicht dem Pachter, zur Laſt. Hierbey iſt kein Unterſchied zu machen, die Contribution mag von dem Feinde unter einem Titel und Nahmen gefordert werden, unter welchem ſie will; es ſey entweder unter dem Nahmen der wirklichen Contribution oder Brandſchatzung, oder aber als Vorſchuß, Winterquartier- oder andere Douceur-Gelder, Tafelgelder, Courteſiegelder, u. ſ. w. wenn ſie nur den Eigenthümern der Grundſtücke entweder vom Feinde oder von der Obrigkeit auferleget wird. Gleicher Geſtalt kommt nichts darauf an, wie und auf für was Weiſe die Eintheilung der Contribution unter die Beſitzer der Grundſtücke geſchehe, ob nach den Häuſern oder nach den Aeckern, oder ſo, wie in Friedenszeiten die Abgaben ausgebracht zu werden pflegen, oder aber nach dem Werthe der Grundſtücke, wenn z. B. jeder Grund-Stückbeſitzer von jedem Hundert des Werthes, oder in Sachſen von jedem auf dem Grundſtücke haftenden Steuerſchocke und Quatember, ein Gewiſſes zu der durch den

den Feind ausgeſchriebenen Contribution bezahlen muß. Denn, bey allen dieſen Arten von Eintheilungen wird allemahl auf das Grundſtück ſelbſt geſehen; und alſo iſt es in jedem Falle eine Grundbeſchwerde. Wiewohl dieſe Art der Eintheilung nicht von allen Rechtslehrern gebilliget wird. Ich habe dieſe Contribution Grundbeſchwerungen genennet; und ſie ſind es allerdings, weil ſie der Grundherr als Grundherr zu tragen hat. Sie ſind es aber gleichwohl nicht in dem Verſtande, als wenn ſie auf den Grundſtücken unmittelbar hafteten, ſo wie etwa die übrigen Steuern, welche auch auf alle künftige Beſitzer mit übergehen; vielmehr wird die Contribution nur dem, der das Grundſtück zur Zeit des Krieges eigenthümlich beſitzt, um deswillen abgefordert, weil dieſes Grund-Stück ein Theil von deſſen Vermögen iſt. Und daher kommt es, daß wenn auch der Pachter alle auf dem Gute haftende Steuern und Beſchwerungen, ordentliche oder auſſerordentliche, zu tragen ſich anheiſchig gemacht hätte, er dennoch die von dem Grundſtücke geforderte Contribution von dem Seinigen zu geben nicht gehalten iſt. Einige Rechtslehrer ſcheinen anderer Meinung, ſonderlich in dem Falle, wenn der Pacht zur Zeit des Krieges geſchloſſen oder verlängert worden iſt, zu ſeyn. Wenn aber im Gegentheile die Obrigkeit zur Aufbringung der feindlichen Contribution auf den übrigen Bürgern und Einwohnern entweder ein Kopfgeld auferlegt, oder wenn ein jeder etwas von ſeiner Nahrung und Gewerbe, oder eine Vermögenſteuer, inſonderheit von dem baren Gelde, werbenden Capitalien uud Mobilien, oder, wenn hauptſächlich der Pachter etwas, nach Proportion des alljährlichen Pachtzinſes, abgeben muß: ſo iſt alles dieſes eine perſönliche Contribution, welche der Pachter aus ſeinem eigenen Vermögen zu bezahlen hat, und deren Erſatz er von dem Grundherrn nicht fordern kann, da, bey Auferlegung aller dieſer Abgaben, nicht auf das Grundſtück ſelbſt, ſondern auf des Pachters Perſon oder Vermögen ge-

geſehen worden iſt; wobey auch kein Unterſchied ſeyn kann, ob der Pachter auf kurze oder lange Zeit gepachtet habe. Hierher iſt auch ferner zu rechnen, was der Miethmann nach der Anzahl der in Miethe habenden Zimmer oder Fenſter erlegen muß, zumahl wenn es nicht von den Zimmern oder Fenſtern ſelbſt, oder von deren Eigenthümer, ſondern von dem Miethmanne als Miethmanne und Inhaber derſelben gefordert wird. Wenn aber eine ſo genannte Vieh- oder Klauenſteuer zu entrichten iſt, ſo wird ein Unterſchied unter dem Viehe zu machen ſeyn, welches der Pachter als eiſern mit erpachtet, und unter dem übrigen Inventarien-Viehe. Von dieſem hat der Verpachter, von jenem aber, ingleichem von dem Viehe, welches der Pachter über das Inventarien-Vieh in das Gut gebracht hat, letzterer die Viehſteuer zu geben.

Eine Art von Contribution iſt es es auch, wenn der Feind den Rittergütern eine Kriegsſteuer nach dem Fuße der Kriegsdienſte auferleget, welche deren Beſitzer vorher ihrem Landesherren haben leiſten oder mit Gelde bezahlen müſſen, d. i. wenn er von ihnen ſo genannte **Ritterpferdgelder** verlanget. Sie pflegen gemeiniglich mit eben ſo großer Schärfe, als die übrigen Arten von Contributionen, eingetrieben zu werden, ob ſie ſchon zuweilen unter dem ſcheinbaren Titel eines Dongratuit gefordert werden. Da nun der Adel, oder wer dieſem gleich iſt, dieſe Ritterpferdgelder als Beſitzer der Rittergüter geben muß: ſo ſieht ein jeder leicht ein, daß ſolche nicht der Pachter, ſondern der Verpachter, zu tragen habe.

Von der Contribution iſt ferner diejenige Geld-Erpreſſung nicht weit entfernt, wenn einige der geringern Officiere, oder gar gemeine Soldaten, ohne Vorwiſſen des commandirenden Officiers, von dem Pachter bares Geld entweder mit Gewalt oder durch Liſt zu erpreſſen ſuchen. Hier fragt es ſich nun, ob der Pachter dieſes Geld aus ſeinem Vermögen zu tragen, oder ob er deſſen Erſatz von dem Eigenthümer zu erwarten habe? Meine unmaßgebliche Meinung hierüber iſt dieſe. Wenn die Soldaten das Geld unter dem Scheine eines von ihnen angeführten Vorwandes empfangen, z. B. wenn ſie vorgeben, als ob ſie abge-

ſchickt wären, von dem Grundſtücke Lieferungen, Fuhren, Pferde u. d. gl. zu verlangen und abzuhohlen, und der Pachter muß ſie anſtatt deſſen mit einigem Gelde abfinden: ſo fällt letzteres, meines Erachtens, dem zur Laſt, über welchen der Schade gegangen ſeyn würde, dafern das geforderte wirklich hätte geſchaffet werden müſſen; und hiernach wird der Pachter das von ihm auf ſolche Weiſe erpreßte Geld entweder vom Verpachter wieder bekommen, oder nicht. Denn jede Sache, welche den Platz einer andern einnimmt, nimmt auch zugleich ihre Beſchaffenheit mit an. Wenn aber die Soldaten das Geld ohne alle Urſache und auch ſo gar ohne ſich einmahl einigen Scheingrundes zu bedienen, lediglich mit Gewalt und Drohungen erpreſſen: ſo ſcheint mir wiederum ein Unterſchied Statt zu finden, ob dieſe Drohungen des Pachters eigene Perſon betreffen, z. B. wenn er mit Beraubung des Lebens, mit Wegführung ſeiner Perſon, oder mit Schlägen, bedrohet wird; oder aber, ob die Drohungen ein dem Grundſtücke zuzufügendes Unglück befürchten laſſen als: wenn die Soldaten mit Anſteckung des Gutes oder Wegführung des Inventarienviehes drohen. Im erſtern Falle glaube ich den Verluſt des erpreßten Geldes mit Rechte dem Pachter, in dem andern hingegen deſſen Erſatz dem Verpachter zuſprechen zu können. Inzwiſchen muß bey allen dieſen Gelderpreſſungen der Pachter ſich nichts zu Schulden kommen laſſen. Denn, ob es wohl nicht zu rathen iſt, die Erfüllung der Drohungen abzuwarten, ſo würde es dennoch auch nicht klüglich gehandelt ſeyn, ſich ſofort zur Geldgabe zu bequemen, ſondern er muß vor allen Dingen verſuchen, ob er die Soldaten mit guten Worten beſänftigen könne, und daneben unter der Hand, ſo viel möglich, ſich erkundigen, ob auch der angegebene Vorwand gegründet ſey. Denn er iſt allemahl den in das Gut kommenden Feinden, ſo viel in ſeinem Vermögen iſt, zu wiederſtehen verbunden. Ja, wenn auch dieſe das Geld ſchon erpreßt haben, ſo liegt dem Pachter ob, wo nicht beſondere Verhinderungen vorhanden ſind, das geſchehene bey dem commandirenden Officier anzuzeigen, und ſich zu beſtreben, damit er, wo möglich, das Geld wieder erhalte, indem niemand da etwas verſchenken kann, wo es aus einem fremden Beutel bezahlet wird.

Carl Gottfr. Winklers rechtliche Abhandlung von Kriegsſchäden der Pachter und Miethsleute. Lpz. 1762, gr. 8. S. 295, fgg.

Siehe auch die Art. Kriegsſchaden bey Land-Gütern. Repartitions- und Contributions-Rechnung.

Controle,

Controle, Fr. Contrôle, ein doppeltes Regiſter, worein gewiſſe Acten, Contracte, Verordnungen, und andre beym Juſtiz- und Finanzweſen vorkommende Ausfertigungen eingetragen werden, um ihre Erhaltung gegen allen künftigen Betrug zu verſichern; ein **Gegenregiſter**, das **Gegenbuch**; das **Gegenprotokoll**; ingl. die in dergleichen doppelte oder Gegenregiſter eingetragene Acten, Rechnungen und andere Sachen.

Derjenige, der das Gegenregiſter oder Gegenbuch über gewiſſe Acten, Rechnungen und andere Sachen hält, wird ein **Controleur**, oder **Gegenſchreiber**, Fr. Contrôleur, genannt.

Contumazhäuſer zu Peſtzeiten, ſiehe unter **Peſt.**

Contur, ſiehe **Greif-Geyer.**

Contuſche, Fr. Contouche, ein kurzer Schlafrock der Mannsperſonen; noch mehr aber ein weites, theils in Falten gelegtes, theils glatt gemachtes Oberkleid des andern Geſchlechtes, von ſeidenen, halbſeidenen, baumwollenen oder wollenen Zeuge. Wenn es bis an die Hüfte glatt anliegt, heißt es eine **Taillen-Contuſche.** Die kleinen kurzen **Haus-Contuſchen** werden an manchen Orten auch **Coſſäcklein** genennet. Die Moden davon ändern ſich unaufhörlich.

Friſch glaubt, daß die ehemahlige mediſche Kleidung, welche unter dem Nahmen Κανδυς bekannt war, zu dieſer Benennung Anlaß gegeben habe.

Contuſion, ſiehe **Quetſchung.**

Convallaria, ſiehe **May-Blume.**

Convention, L. Conventio, Fr. Convention, überhaupt eine jede Zuſammenkunft, und die auf derſelben gemachten Schlüſſe.

Im deutſchen Reiche ſind verſchiedene Zuſammenkünfte und Verabredungen der Reichskreiſe und Reichs-Stände, beſonders in Münz-Angelegenheiten, unter dieſem Nahmen bekannt. Daher der **Conventions-Fuß**, die **Conventions-Münze**, eine Münze, die

vermittelſt geſchloſſener Conventionen ſeit 1750 von verſchiedenen Reichsſtänden nach dem neuen Wiener Fuße ausgepräget wird; ſiehe **Münzfuß**. Der **Conventions-Gulden, Conventions-Thaler,** u. ſ. f. Gulden oder Thaler, welche nach dieſem Conventionsfuße ausgepräget worden, nach welchem 10 ganze Species-Thaler eine cölniſche Mark machen.

Convention, ein Vergleich; ſiehe **Vertrag**.

Converſo. Dieſes aus der portugieſiſchen Sprache entlehnte Wort bedeutet denjenigen Ort auf dem Verdecke eines Schiffes, zwiſchen dem großen und Fock-Maſt, wo man ſpatzieren und ſich mit einander unterreden (converſiren) kann.

Convex, L. Convexus, Fr. Convexe, rund-erhaben. Es wird dem, was concav oder rund-hohl heißt, entgegen geſetzt, und iſt inſonderheit gebräuchlich, wenn von Spiegeln und linſenförmigen Gläſern die Rede iſt.

Convoi, Convoy, Convoyer, oder **Geleitsſchiff**, Fr. Convoi-Vaiſſeau, oder Navire de convoi ou de conſerve. Alſo nennet man, bey der Handlung zur See, ein Kriegsſchiff, welches Kauffahrdeyſchiffe **convoyiren**, d. i. dieſelben begleiten muß, um ihnen zur Bedeckung zu dienen, wie auch dieſelben, bedürfenden Falles, wieder die Anfälle der Feinde des States oder der See-Räuber zu vertheidigen. Diejenigen Schiffe, welche ſich unter den Schutz der Convoi begeben, ſchließen eine **Admiralſchaft**. Der deshalb aufgerichtete ſchriftliche Vertrag aber führt den Nahmen eines **Zeyn-Briefes**. Von der Admiralität werden gewiſſe Regeln abgefaſſet, nach welchen ſich ſowohl die Convoi-, als auch die unter ihrem Schutze ſtehenden, in Häfen und Rheden ſtill liegenden, oder den Lauf fortſetzenden Schiffe richten, und ein gewiſſes Convoi- und Beſchirmungs-Geld zur Erhaltung der Convoi, geben müſſen.

Hiernächſt hat das Wort **Convoi** auch noch verſchiedene andere Bedeutungen. Alſo heißt z. B. auch 1) die

Zufuhre des Geldes, der Lebensmittel und der Kriegs-Geräthſchaft eine **Convoi** oder **Bedeckung**, Fr. Convoi oder Eſcorte, wenn ſelbigen eine hinlängliche Anzahl Kriegsleute zugegeben wird, ſie deſto ſicherer an Ort und Stelle zu bringen, und ſie auch im Nothfalle wieder die feindlichen Anfälle zu bedecken und zu beſchützen. Ferner 2) nennet man in Holland die Admiralitäts-Kammern, oder die Expeditionen, wo die Päſſe für die Schiffe ausgegeben werden, **Convoi.** Wie denn auch daſelbſt insgemein die Ein- und Ausfahrt-Zölle, welche dieſe Admiralitäts-Kammern durch ihre Beamte einnehmen laſſen, **Convoi-Geld** heißt. Zu Bourdeaux nennet man 3) eine von den drey großen Einnahmen der königlichen Pachtzölle, worin alle Zölle von den zu Waſſer ein- und ausgehenden und der Convoi unterworfenen Waaren entrichtet werden müſſen, ſowohl als dieſe Zölle oder Abgaben ſelbſt, auch **Convoi.**

Convoi-Loopers, nennet man zu Amſterdam eine Gattung öffentlicher Factors, welche die Sorge haben, von der Convoi, oder, wie man anderwärts ſaget, vom Zoll-Amte, alle Quittungen, Päſſe und andere Scheine abzulangen, welche die Kaufleute zu Ein- und Ausführung ihrer Waaren nöthig haben.

Convolvulus, ein Pflanzengeſchlecht; ſ. **Winde.**

Convoy, ſiehe **Convoi.**

Convulſionen des Eingeweides bey Pferden, ſiehe unter **Kolik.**

Conyza, Fr. Conyſe; ſiehe **Flöh-Kraut.**

Conyza pannonica lanuginoſa Moriſon, ſiehe **Chriſt-Auge.**

Copahu-Balſam, Copaiiſcher Balſam, L. Balſamus Copaivæ, Balſamus de Copaiba, de Copaiva, Fr. Baume de Copaie oder Copahu; ſ. Th. III, S. 453—456.

Copal, Gummi Copal; ſiehe **Kopal.**

Copeaux, ſiehe **Hobel-Späne.**

Copec, ſiehe **Kopeke.**

Copie, Copey, L. Copia, Fr. Copie, eine jede Sache, die nach einer andern verfertiget wird, im Gegenſatze des Originales. Beſonders von Schriften, eine **Abſchrift** oder eine aus dem Originale genommene Nachſchrift. Eine Copie von etwas nehmen, verfertigen. Daher **copieren, abcopieren**, Fr. copier, abſchreiben, und in weiterer Bedeutung überhaupt nachahmen; der **Copiſt**, ein Abſchreiber, und in weiterer Bedeutung ein Nachahmer.

Vermuthlich wurde die Abſchrift einer Urkunde oder eines Buches in den mittlern Zeiten zuerſt eine Copie genannt, weil dadurch die Sache vervielfältiget und gleichſam in Menge her- vor gebracht wurde.

Der Graf Leopold von Neipperg, erfand im J. 1762 eine ſehr artige Maſchine, (Jedermanns geheimer Copiſt genannt,) vermittelſt welcher man ohne Abſchreiben ſein eigener Copiſt wird, oder, wodurch man mit weniger Mühe ſeine Briefe und Aufſätze auf einmahl doppelt, und nach Belieben drey- und mehrfach, als ſo viele Urſchriften, mit beſter Verwahrung des Geheimniſſes und großem Zeitgewinn auf einmahl zu Papier bringen kann. Siehe Schreibe-Maſchine.

Eine aus dem Originale genommene Abſchrift, wenn ſie gerichtlich, oder von einem Notarius, der Urſchrift einſtimmig zu ſeyn, bezeuget wird, heißt eine **beglaubte Abſchrift**, oder **vidimirte Copie**, Fr. Copie collationnée.

Eine Copie, die dem Originale in allen Stücken gleich iſt, von eben derſelben Art Papier, von eben demſelben Formate, mit eben denſelben ausgeſtrichenen oder ausradirten Stellen &c. wie im Originale, nennet man eine **figurirte Copie**, Fr. Copie figurée.

Dergleichen figurirte Copeyen werden zuweilen verlangt und verordnet, wenn ein Verdacht da iſt, daß das Original untergeſchoben oder verfälſcht ſeyn möchte.

Bey den Mahlern, Bildhauern und Kupferſtechern, heißt **Copie**, ein Gemählde, ein Abriß, ein Kupfer-Stich, oder ſonſt eine gegrabene oder ausgehauene Kunſtarbeit, welche die Nachahmung eines gewiſſen Origi-

Originales iſt. **Eine Gegencopie nehmen,** Fr. Contre-calquer, heißt, die Züge einer durch Abdruck copierten Zeichnung, oder des noch friſchen Abdruckes eines Kupferſtiches, durch einen zweyten Abdruck copieren, damit auf dieſem die linke und rechte Seite der Figur ſich eben ſo, wie im Originale, darſtelle. Siehe den Art. **Gegen-Copie.**

Um Zeichnungen und Riſſe zu copieren, bedient man ſich einer ſtählernen, wohlgehärteten und mit einer ganz ſubtilen ſcharfen Spitze verſehenen Nadel, die **Copier-Nadel** genannt.

Zu eben dieſem Behuf hat auch Hr. Jo. Cph. Wenkel, einen **Copier-Zirkel** erfunden, welcher aus mehrern Zirkeln beſteht, die alle Veränderungen, Stellungen und Bewegungen annehmen, ohne daß einer dem andern in einer jeden geſuchten Stellung und Bewegung hinderlich werde.

Beſchreibung eines neu-erfundenen Copier-Zirkels, nebſt einer Kupfertafel, von Jo. Cph. Wenkel. Berl. 1775, gr. 8. 2 B.

Ein überaus nützliches und bequemes **Copier-Inſtrument** hat auch der gelehrte und berühmte Herr Prof. Stegmann, zu Caſſel, erfunden; und ich habe das Vergnügen, die Beſchreibung und Abbildung davon, ſo wie ich ſie von der bereitwilligen Gütigkeit meines werthgeſchätzten Freundes erhalten habe, hier mitzutheilen.

Fig. 414. A, iſt eine runde meſſingene Platte, welche mit 3 ſtählernen Spitzen verſehen iſt, damit auf ſolchen das ganze Inſtrument feſt ſtehe. Auf dieſer Platte befindet ſich eine bewegliche runde Scheibe B, über deren Mitte ein ſchmahles Stück Meſſing befeſtigt iſt, welches dergeſtalt ausgearbeitet worden, daß, ohne zu wanken, zween Schieber (wovon nur der vorderſte D gezeichnet worden,) bewegbar ſind. Jeder Schieber hat 2 viereckige Stäbe E E, O O, an welchen ſich Schieber befinden, an deren inwendige Seite eine Vorrichtung gemacht worden, durch welche die 2 lange Regeln I I, L L, ſanft und dabey ſatt ſich bewegen. Der Bügel F, welcher auf die Scheibe D feſtgemacht iſt, umgreift die gezahnten Räder H, H, H, welche an ihrer gemeinſchaftlichen Axe feſt ſind, die durch den Mittel-

punct von beyden Scheiben A und D geht, und oben mit einem Knopfe G verſehen iſt, in deſſen Mitte ein Punct angegeben, welcher den Mittelpunct der Maſchine andeutet. Die Räder, deren Durchmeſſer aufs genaueſte ſich verhalten wie 1 zu 2; 3, 4, ſind auf einer beſondern Maſchine aufs accurateſte geſchnitten, und ohne Feilen die Zähne ausgearbeitet worden. Mit eben dieſer Maſchine ſind die beyden Regeln I I, L L, ebenfalls geſchnitten, und deren Zähne zur Richtigkeit gebracht, alſo, daß dadurch der Eingriff der Zähne der Stange in die Zähne der Räder aufs richtigſte, ohne Spielraum zu haben, erhalten werden. N N, N N, ſind die Stützen oder Regeln, welche mit elfenbeinernen Rollen verſehen ſind, und ſich auf den Regeln nach Gefallen verſchieben, erhöhen und erniedrigen laſſen. Auf der Regel I I iſt ein Schieber, durch deſſen Hülſe ſich ein aufs richtigſte eingeſchliffener meſſingener Draht K beweget, in deſſen Untertheil ein Bleyſtift geſteckt werden kann. Oben auf dieſem Draht iſt ein meſſingener Becher befindlich, in welchen Hagelkörner (Schrot) geleget werden, um den gleichen Druck der Bleyfeder aufs Papier zu erhalten. Auf der Regel L L befindet ſich in eben einer ſolchen Hülſe ein ſtählerner Stift mit dem Knopfe M.

Fig. 415 ſtellet den zu dieſer Maſchine nöthigen Stangenzirkel A B vor, welcher ſo lang als die Regeln iſt, und in Zolle getheilet worden. Durch den Schieber D geht ein ſtählerner Stift C, welcher nach Befinden erhöhet und niedergelaſſen werden kann.

Wenn nun dieſes Inſtrument zum Gebrauch aufgeſtellet werden ſoll, ſetzt man es in die Mitte einer glatt gehobelten Tafel, und drückt die Spitzen feſt ins Holz; den zu copierenden Riß leget man zur rechten, das Papier, worauf der Riß gebracht werden ſoll, zur linken Hand, und befeſtigt beyde mit Mundleim. Soll nun z. B. die Copie die Hälfte vom Originale werden: ſo ſetzt man die Regeln auf die Räder, deren Diameter ſich verhalten wie 1 zu 2. Wenn nun der Stift M zwey Fuß vom Centro des Knopfs G geſtellet worden, welches durch Hülfe des Stangenzirkels geſchieht, ſo muß der Stift K vom Centro auf 1 Fuß Abſtand bekommen. Sind die Stützen gehörig geſtellet, daß die Regeln parallel mit der Tafel, ohne zu ſchwanken, laufen, und die Schrauben in jeden Schieber feſt geſchroben: ſo ergreift man mit der rechten Hand den Stift M, führt ſolchen auf dem zu copierenden Riſſe langſam, und ohne denſelben zu verletzen, herum, da alsdann der Stift K die Hälfte von dem Originale auf dem untergelegten Papiere zuverläſſig richtig nach-

nachzeichnen wird. Man kann, wenn man mit der linken Hand den Knopf G ergreift, der leichtern Bewegung mit der rechten Hand bequem zu Hülfe kommen. Aus dieſem einzigen Beyſpiele erſieht man ohne Mühe, wie man ſich in andern Fällen dabey zu verhalten habe.

Vom Copieren der Medaillen und Münzen, ſiehe **Medaillen- und Münz-Copieren.**

Copie, ſiehe **Exemplar** bey den Buchdruckern.

Copiebuch, Copeybuch, Copierbuch, (Brief-) ſiehe Th. VI, S. 701, f.

Copiebuch, (Rechnungs-) ſiehe **Rechnungs-Copie-Buch.**

Copiebuch, (Wechſelbrief-) ſiehe **Wechſelbrief-Copierbuch.**

Copieren,
Copier-Inſtrument,
Copier-Nadel,
Copier-Zirkel,
Copiſt,
} ſiehe unter **Copie.**

Copou, iſt eine Art Leinwand, oder ein Gewebe, welche in China fabricirt wird, und eine Gattung von Neſſel-Tuch iſt. Das Kraut, woraus man ſie macht, heißt **Co** oder **Cos**, und wird nur in der Provinz Fokien gefunden. Es iſt eine Gattung Epheu, aber mit runden, weichen, inwendig grünen und auswendig weißlichen und baumwollenartigen, aber viel größern, Blättern, als die an unſerm Epheu in Europa zu ſeyn pflegen. Der kleine Stock, welcher den Körper davon ausmacht, und der ſo wollicht iſt, wie die Blätter, bringt eine Art Hanf hervor, woraus die Copous gewebet werden. Nachdem man ihn faulen, oder im Waſſer röſten laſſen, zieht man die erſte Haut, als unnütz, davon ab. Die andere aber, welche ſehr fein iſt, iſt die, ſo gebrauchet wird, da man ſie bloß mit der Hand in ſehr kleine Fäden abtheilet, ohne ſie zu ſchlagen, noch zu ſpinnen. Die Leinwand, welche man daraus macht, iſt durchſichtig,

und ziemlich fein, aber ſo friſch und leicht, daß es ſcheint, als ob man gar nichts auf dem Leibe hätte. Man bedienet ſich ihrer in der großen Hitze mit Ober-Kleidern von Cha. (ſ. oben, S. 1.)

Copuliren der Bäume. Dieſes geſchieht alſo, da zwey neben einander ſtehende Bäume mit ihren Zweigen dergeſtalt an einander gebunden werden, daß ſie an einander wachſen, und nachher der zahme Zweig von ſeinem Stamme abgelöſet, die übrigen Aeſte des wilden Baumes aber hinweg gehauen werden. Da nun dieſes zwar mit Orangeriebäumen, welche in Kaſten neben einander geſetzet werden können, angeht, mit den in die Erde feſt gewachſenen großen Bäumen hingegen, es ſich ſchwerlich thun läßt; es wäre denn, daß man bey junge niedrige Bäume wilde Stämme ſetzte, und nachher ihre Zweige, nach deren Ausſchießung, zuſammen verknüpfte: ſo hat man noch eine andere Art erfunden. Man ſoll nähmlich den Stamm von unten auf ſchräge oder ſchief, wie auch auf eben die Weiſe den Zweig, welcher copulirt werden ſoll, abſchneiden, ſo, daß die beyden Schnitte juſt auf einander paſſen; auch muß der Zweig eben ſo dick, als der Stamm, ſeyn, weil ſonſt die Rinden nicht auf einander paſſen können. Dieſe zwey abgeſchnittene Theile nun müſſen genau auf einander gefüget, mit Baſt oder Bindfaden feſt verbunden, und mit Baumwachs verwahret werden, da es denn in kurzem zuſammen wächſt, daß daraus ein guter Baum gezogen werden kann. Auch kann man es alſo machen, daß man den Stamm ein Par Quer-Finger tief unter ſeiner oberſten Flöte, wo er ſonſt gepfropfet werden ſollte, halb einſchneide, das eingeſchnittene Stück herab ſpalte, und glatt und fleißig beſchneide; alsdann muß man einen Zweig von gleicher Dicke ſuchen, welcher auf eben dergleichen Weiſe, gleichſam wie Stuffen, eingeſchnitten werden muß, ſo, daß er juſt zu und in den abgeſchnittenen Stamm paſſe.

Dieſe beyde Stücke werden feſt zuſammen gebunden, und gerathen ſo wohl, daß in kurzer Zeit ſchöne Bäume darauf gezogen werden können.

Copuliren oder Vereinigen ſchwacher Bienenſtöcke mit einander, ſiehe Th. IV, S. 657, fgg.

Coq, ſiehe Hahn. Rohr, am Schloſſe.

Coq de bruyere, ſiehe Auerhahn.

Coq au choix, eine Art Bouquets von Bändern; ſiehe Th. VI, S. 277.

Coq d'Inde, calecutiſcher Hahn; ſ. Trut-Hühner.

Coqu, Coccou; ſiehe Guckguck.

Coques du Levant, ſiehe Fiſch-Körner.

Coquelicot, ſiehe Mohn. (Wilder)

Coquelourde, ſiehe Küchenſchelle. Raden. (Kron-)

Coqueluche, der Keich- oder Stickhuſten; ſ. unter Huſten.

Coquerelle, Coqueret; ſiehe Juden-Kirſche.

Coquille, ſiehe Doppe. Muſchel.

Cor, ſiehe Horn. Leichdorn.

Cor Indum, Blaſen- oder Herz-Erbſe; ſiehe unter Erbſe.

Coracias, ſiehe Häher.

Corail, Coralle; ſiehe Koralle.

Corallen-Bruch, } ſiehe in K.
Corallen-Holz,
Corallen-Mos,

Corba, ein zu Bologna übliches Maß, ſowohl zu trocknen als flüſſigen Dingen, welches 3720 pariſer Kubik-Zoll hält. 5 Corbe betragen 14 hamburger Himten.

Corbeau, ſiehe Kragſtein. Rabe.

Corbeille, ſiehe Korb.

Corbin, ſiehe Rabenſchnabel.

Corchorus, ſiehe Muskraut.

Corda, Cordat, eine Gattung grober und gekreuzter Tuchſarſche, ganz von Wolle, die nur zur Kleidung für die gemeinen Leute dienlich iſt. Es geben ihm zwar Einige auch den Nahmen Pinchina, ob er gleich mit dem alſo genannten Zeuge ſehr wenige Gleichheit hat.

Die

Die Cordats müſſen aus 56 Leſen, jede von 32 Fäden, und im Aufzuge 32 Ellen in der Länge, auf dem Kamme aber nebſt den Saal-Leiſten 1⅛ Elle in der Breite haben, damit ſie, wenn ſie aus der Walke kommen, noch 1 Elle breit, und 20 bis 22 Ellen lang, liegen.

Corde, ſiehe **Leine. Seil. Strick. Tau.**

Corde, (Bois de) ſ. Th. VI, S. 178.

Cordeau, ſiehe **Schnur. Loth, (Schoß-)**

Cordebiſus, ſiehe **Corduan.**

Cordelat, ſiehe **Cordillat.**

Cordelet, eine halbſeidene Zeug-Art, bey deſſen Verfertigung in eine ganz ſeidene Kette auch baumwollenes Garn eingeſchoſſen wird.

Es wird der Cordelet wie der Marle fabriciret, nur mit dem Unterſchiede, daß, da bey dem Marle Schafwolle in der Kette iſt, man hier für jeden wollenen Faden 2 Fäden ſchwarzer Seide anbringt, und Baumwolle einſchießt.

Sprengels Handwerke und Künſte, XIV. Samml. Berl. 1776, 8. S. 652.

Cordeliere, Fr. Cordelière, eine Art geflochtener Frauenzimmer-Halsbänder mit vielen Knoten, gemeiniglich von ſchwarzer Seide. Ingleichem eine Gattung Raſche, oder geſchorne Sarſche, die an einigen Orten in Champagne, beſonders zu Rheims, fabricirt wird. Sie ſind theils von ſpaniſcher und theils von franzöſiſcher Wolle.

Cordeliere, (Klinke à la) ſiehe unter **Klinke.**

Cordeline, ſiehe **Kolben. (Rand-)**

Cordelines, ſiehe **Kantenfäden.**

Cordia Myxa Linn. der Bruſtbeerbaum; ſiehe Th. VII, S. 133.

Cordial-Ballen, oder **Cordial-Biſſen**, ein gewiſſes Präparat, welches bey den Pferden in verſchiedenen Krankheiten, wie aus der Folge zu erſehen ſeyn wird, z. B. bey Erkältung, mit ſehr vielen Nutzen zu gebrauchen iſt.

Man nimmt: Anieß- und Kümmel-Samen, große Cardamomen, zart gepülvert, von jedem 2 Loth; Schwefelblumen, 4 Loth; Curcumä, zart gepülvert, 3 Loth; Saffran 2 Quent;

Zuckercand, 8 Loth; Lakrizenſaft, in Iſopp- oder Regenwaſſer aufgelößt, 4 Loth; Anießöhl, 1 Loth; Süßholz, gepülvert, 3 Loth; Weitzenmehl, ſo viel als nöthig iſt. Alles in einem Mörſer zu einer feſten Maſſe wohl unter einander zu reiben. Sollte die Maſſe, wenn ſie lange liegt, zu trocken werden, ſo kann man ſie wiederum mit friſchem Baumöhl anſtoßen, welches ſie eine lange Zeit geſchmeidig erhalten wird.

Dieſe Cordialballen enthalten alles, was zu einem ſtärkenden Tranke nöthig iſt, ſo, daß man nur eines Hühner-Eyes groß nehmen, und in einem Nößel Wein oder Bier auflöſen, und dem Pferde, wenn es nöthig iſt, eingießen darf.

Cordier, ſiehe **Seiler.**

Cordillat, Cordilias, Cordelat, ein wollener Zeug, der zu Alby, und in den Gegenden dieſer Stadt in Languedoc, fabricirt wird; von ſehr mäßigem Preiſe, indem er nur 2 Spannen und $\frac{2}{4}$ nach dem dortigen Landes-Maße breit liegt, welches $\frac{1}{2}$ Elle, weniger $\frac{1}{16}$, nach unſerm Maße beträgt.

Ferner nennt man **Cordillat** eine Sorte Zeug von ſehr grober Wolle, und eigentlich eine Gattung Bure, oder grobes Tuch, welche aus Spanien und Languedoc kommt.

Es gibt auch **Cordillats**, welche man unter die Zahl der Cadis ſetzt, und die in Provence, in Languedoc, im Delphinat, und zu Caſtres fabriciret werden.

Endlich hat man auch **Cordillats**, welches Gattungen von Keveſches ſind, die man im Rovergue und zu Puy fabriciret.

Cordon, ſiehe **Band. Schnur.**

Cordonnier, ſiehe **Schuhmacher.**

Cordonen, ſpaniſche Carden; ſiehe unter Cynara.

Cordoverſus, ſiehe den folgenden Artikel.

Corduan, Corduanleder, iſt ein weiches und zartes, aus Bock- Ziegen- oder Schaf-Fellen bereitetes Leder, welches dem Saffian oder marokkaniſchen Leder (Maroquin) ziemlich gleichet. Der wahre Unterſchied ſoll darin

in beſtehen, daß Corduan nur mit Gärberlohe, der Saffian hingegen mit Schmack (Sumach) und Galläpfeln zugerichtet wird.

Corduanus, Cordewan, u. ſ. f. kommen in dem mittlern Lateine ſchon ſeit dem eilften und zwölften Jahrhunderte von ſolchem Leder vor. Vorher nannte man es auch Cordebiſus und Cordoverſus. Aus dieſem Worte haben die Franzoſen ihr Cordouan, und die Italiäner ihr Cordouano gemacht. Weil man von den älteſten Zeiten die Schuhe aus dieſem Leder verfertigte, ſo wurden daher die Schuſter im mittlern Lateine Cordobanarii, Cordoanerii, u. ſ. f. im Franzöſiſchen Cordonniers, und im Deutſchen ehedem auch **Kurdewxeren**, **Kordewaner** genannt. Die gemeinſte Meinung iſt, daß dieſes Leder von der Stadt Corduba in Spanien, ſeinen Nahmen hat, wo es ehedem am häufigſten und beſten verfertiget wurde, ob man es gleich jetzt, wie ich weiter unten zeigen werde, überall nachmacht, daher Schuhe von ſolchem Leder ehedem auch Calcei de Corduba genannt wurden. Allein, da die ganze Gärberey, welche die übrigen Europäer aus Spanien bekommen haben, keine ſpaniſche Erfindung iſt, ſondern erſt durch die Mauren aus Afrika dahin gebracht, auch in dem Oriente ſchon von den älteſten Zeiten her zu einer weit größern Vollkommenheit gebracht worden iſt, als in Europa, indem in der Türkey Corduane von allen Farben verfertiget werden: ſo ſteht es noch dahin, ob der Urſprung dieſes Wortes nicht in dem Arabiſchen zu ſuchen iſt.

Man hat, den Farben nach, rothen, ſchwarzen, gelben, blauen, violetfarbigen, braunen ꝛc. Corduan. Der ſchwarze Corduan wird nach dem Gewichte verkauft. Man bekommt deſſen viel aus Spanien, Flandern, Avignon, uud andern fremden Ländern. Es wird auch einiger aus der Levante und aus der Barbarey gebracht, von welchem man aber nicht viel hält. Sonſt wird ſelbiger auch in Frankreich, vornehmlich zu Paris, Lyon, Limoges und Rouen, in Menge fabriciret, und wird inſonderheit der aus der letztern Stadt manchmahl friſche Felle, Fr. Peaux fraiches, gemeiniglich aber Maroquin nach barbariſcher Faßon, Fr. Maroquins façon de Barbarie, genannt, weil er meiſtentheils von Fellen gemacht iſt, die aus dieſem Lande gebracht werden.

Der

Der ſpaniſche wird zwar, wegen ſeiner Güte, am höch⸗ſten geſchätzt; jedoch übertrifft ihn der von Rouen an Schönheit. Der rothe, gelbe, blaue, violetfarbige, und von andern dergleichen Farben, wird nach dem Felle verkaufet. Es kommt deſſen viel aus der Levante, in. ſonderheit von Conſtantinopel, Smyrna und Aleppo. Inſonderheit wird, nach des Tavernier Berichte, zu Tocat in Aſien der blaue, zu Diarbekir und Bagdad der rothe, zu Mouſſul und Alt⸗Ninive der gelbe, zu Ouſra aber der ſchwarze, am beſten gemacht. Indeſſen wird der Corduan heutiges Tages auch hin und wieder in Deutſchland, vornehmlich aber in Lübek, imgleichen in Ungarn vortrefflich, und auf zweyerley Art, als entweder zu **glatten** oder **Glanz⸗Corduan**, oder zu **rauch⸗ſchwarzen**, zubereitet. Es wird aber der Corduan, ſonderlich der glatte, aus Bock⸗ und auch aus Ziegen⸗Fellen, und zwar der rechte von den großen türkiſchen und ungariſchen Bockfellen gemacht. Dieſe ſind die beſten, und daher auch die theuerſten, weil ſich deren allein die Schuſter, und zwar ſehr häufig, bedienen, Ziegen⸗ und Schaf⸗Fell⸗Corduan aber, für die Beut⸗ler, Buchbinder, Futteral und Stuhlmacher dienlich iſt.

Die **Corduanmacher**, L. Cordebiſius, Fr. Cordouanier, ſind eine beſondere Gattung von Gärbern, deren Arbeit hauptſächlich in der Zubereitung des Cor⸗duans beſteht, deren Beſchreibung aber allhier zu weit⸗läuftig fällt. Weil dieſe Waare anfänglich, ehe die Schuſter den Corduan zu Schuhen, und die Buchbinder zu Bänden der Bücher, häufig gebrauchten, in Deutſch⸗land ſo gar ſonderlich nicht ging: ſo iſt den Corduan⸗Machern, von langen Zeiten her, zu deſto beſſerer Nahr⸗ung noch andere Lederarbeit, die damahls noch niemand machte, zugeeignet worden, nähmlich 1) das Roth⸗Schwarz⸗Violet ꝛc. Färben des lohgaren Schaf Kalb⸗und Rindleders; wie denn die Corduanmacher das schö⸗ne rothe und ſchwarze glatte Leder viel beſſer, als die

Täſchner machen; und 2) das Schmieren und Zubereiten des engliſchen, oder doch demſelben nachgemachten geſchmierten Kalbleders, aus lohgaren Kalbfellen für die Schuſter und Andere; wiewohl unſere Kalbfelle nicht ſo kernicht und griffícht, wie die engliſchen, zum geſchmierten Leder ſind.

Es haben die Corduanmacher, deren es in Hamburg, Lübek, Stettin ꝛc. ſehr viele gibt, ein zünftiges, und nicht geſperrtes Handwerk; wie ſie denn in Sachſen, Schleſien, Schweitz, Danzig, Leipzig, und an vielen andern Orten, in Zünften zu finden ſind. Ihre Lehrjungen werden ſo wenig geprüfet, als bey dem Losſprechen examiniret. Sie müſſen, (die Meiſters-Söhne ausgenommen,) 4 Jahre lernen. Die Geſellen müſſen 2 Jahre wandern, und 2 Jahre an dem Orte, wo ſie Meiſter werden wollen, arbeiten. Die Meiſterſtücke ſind nicht überall gleich. An einigen Orten müſſen ſie 3 Dutzend Bockhäute zu Corduan, und zwar ſowohl glatt als rauch, jedoch nur weiß, und zwar mit aller Vorbereitung nach der eigentlichen Corduan-Gare, machen; an andern Orten haben ſie nur 30 ſolche Häute zu machen. Hiernächſt verfertigen ſie 6 Rindshäute, zwey blank, zwey geſchmiert, und zwey weiß. Sie ſuchen übrigens ihre Vermehrung ſehr zu verhindern, daher das Meiſterwerden annoch bey dieſem Handwerke ſehr viel koſtet, und das Jungen-Aufdingen auch merklich theurer iſt, als bey andern.

Es ſind die Corduanmacher auch ein Kramerhandwerk, welches ſeine Waaren in Vorrath machet, und damit im Einzelnen, und auch wohl Decherweiſe, handelt. Die Waaren der Corduanmacher ſind alſo: 1) ſowohl glatter und blanker, als rauher Corduan von verſchiedener Farbe; 2) gefärbte Schaf- Kalb- und Rindleder; 3) geſchmiertes Kalbleder; und 4) ihre Abgänge, nähmlich: a) Raufwolle; b) die von den Bock- und andern Fellen abgeſchnittenen Ohren und Füße, ſammt c) dem Geſchlichte. Aus dem erſten und andern kochen die Leimſieder Leim; das erſte aber können ſie auch zu Pappleder verkaufen. Durch dieſe Waaren müſſen ſie nun theils von Kaufleuten und Lederhändlern, theils von Sattlern, Riemern, Schuſtern, Buchbindern, Futteralmachern, Kürſchnern und Hutſtaffierern, Beutlern, Gürtlern und Täſchnern, theils Geld, theils rohe Materialien, wiederum zu ihrer Waare erhalten, und ſolchergeſtalt Nahrung und Gewinn ſuchen. Ihnen ſelbſt aber liefern theils die Lohgärber, theils die türkiſchen Schmackgärber, theils die Leder- und

Materia-

Materialienhändler, ihre Materialien; gleichwie die Zeugſchmiede und Böttcher, imgleichen die Formenſchneider, oder auch Tiſchler, ihre Werkzeuge.

Was den **Handel mit dem Corduan** betrifft, ſo wird inſonderheit zu Smyrna, in Klein-Aſien, mit Corduanen von allerley Farben, die von Satalia dahin geſchickt werden, und wovon die von Ouchat für die beſten und ſchönſten gehalten werden, ein ſehr großes Gewerbe getrieben.

Bey dem **Corduanhandel in Deutſchland**, kommt der türkiſche weiße, der ſchwarze rauche, und der glatte Corduan zu betrachten vor. Was

1) den türkiſchen weißen Corduan, ſonſt de Seraglio genannt, betrifft, welcher in Leipzig von den daſigen Corduanmachern vollends zubereitet, d. i. genarbet, geglättet, und gefärbet wird: ſo muß derſelbe ſchön weiß, klarer und ſauberer Narben auf der Narbenſeite, von lauter Bock- und keinen Ziegen-Fellen, von ſchöner wollichten und recht echt derben Gare und Zubereitung, weder ſchnittig, bockig, noch ſonſt hart oder klappericht, nicht ſpißig, nicht in der Gare verbrannt, nicht narbenlos, nicht narbenbeſchabt, nicht narbenbrüchig, nicht englöcherig, nicht erſtunken, nicht fleiſchfreſſig, nicht abſchößig, und überhaupt in keinem Stücke ſchadhaft, ſondern von einer Gleiche und lederhaft ſeyn. Man committirt denſelben aus Italien, wohin, von Smyrna aus, anſehnliche Parteyen geſandt werden; inſonderheit aber aus Venedig. Dieſe Felle gehen nach dem Gewichte, und muß das Dutzend von 18, höchſtens 20, Pfund ſchwer committirt werden, damit ein Fell oder Stück durch die Bank nicht höher als $1\frac{1}{2}$, höchſtens $1\frac{2}{3}$ Pfund, zu ſtehen komme. Denn, wo es ſchwerer committiret wird, fallen die Felle gar zu ſtark aus, und werden hernach nicht jedermanns Kauf; leichter aber werden ſolche gar zu dünn, und bleiben nicht lederhaft. Dieſer weiße Corduan wird auf der Aaß- (Fleiſch-)

Seite geſchwärzet, indem er weiß an niemanden zu conſumiren iſt, und gleichwohl niemahls ſchwarz, ſondern allezeit weiß, aus Venedig committiret werden muß.

Erhält man weißen Corduan, wobey Felle mit unter fallen, welche nicht recht weißer, ſondern grauer oder brauner Narben-Seiten, auch von harter und klapperichter Bereitung ſind: ſo läßt man ſelbige zur Winterszeit, wenn es heftig friert, ganz in das Waſſer eintauchen, und hängt ſie nachher auf einen Boden, wo der Wind und die Kälte recht dazu kann, damit dergleichen naß gewordene Felle derb ausfrieren. Auf dieſe Art werden ſelbige ſo weiß und weich, wie die andern.

2) Der rauche ſchwarze (rauchſchwarze) Corduan, wird darum ſo genannt, weil er nicht, wie insgemein anderes Leder, auf der Narbenſeite, ſondern auf der rauchen Aaßſeite, ſchwarz zugerichtet wird. Er iſt auch unter dem Nahmen des **ſämiſchen Leders** bekannt. Es gibt deſſen 4 Sorten: der türkiſche, der lübeker, der danziger und der leipziger. Der türkiſche, (welcher vorgedachter Maßen aus Venedig weiß committiret, und in Leipzig ſchwarz zugerichtet worden,) wird aus Leipzig; der danziger aus Danzig (wo man die Bock- und Ziegenfelle häufig aus Livland und der Wilna haben kann), der lübeker aus Lübek, und der leipziger (aus einheimiſchen Bockfellen zubereitete) aus Leipzig, mit Avantage committiret. Der danziger iſt der allerfeinſte, und ſieht auf der Aaßſeite recht ſchwarz, auf der Narbenſeite hingegen ungemein weiß aus. Nach dem danziger iſt der lübeker der feinſte, er ſieht aber nicht ſo ſchwarz aus, und iſt auch zum öftern nicht ſo ſchöner weißen Narbenſeite, wie jener. Der türkiſche iſt nach dem lübeker der feinſte. Der leipziger iſt der ſchlechteſte. Der danziger iſt am mollichſten, und durchaus weich, riecht auch recht penetrant bockhaftig. Der lübeker iſt nicht ſo mollicht und weich, riecht zwar auch ſtark bockicht, doch nicht ſo gar heftig, wie jener. Der türkiſche und leipziger ſind es noch weniger. Endlich ſind der danziger und lübeker von beyden leztern auch daran zu unterſcheiden, daß ſie

an

an den Seiten genähet ſind, oder Löcher haben. Alle 4 Sorten, werden wie die türkiſchen weißen, das Dutzend von 18 bis 20 Pfund committiret.

Den rauchſchwarzen Corduan pflegen diejenigen, die in der Trauer ſind, imgleichen podagriſche Perſonen, weil er ſehr geſchmeidig iſt, zu ihren Schuhen zu gebrauchen.

Endlich 3) gibt es von dem glatten Corduan, der nur auf der Narbenſeite zugerichtet iſt, gleichfalls 4 Sorten, nähmlich: türkiſchen, danziger, lübecker und leipziger; und zwar theils glatten von Ziegenfellen, theils aber auch glatten von Bockfellen; imgleichen theils glatten, welcher etwas gethranet iſt, und nicht ſo ſtark gleißet oder ſpiegelt, ſondern platt danieder liegt; theils auch glatten, in welchen kein Thran gekommen, der als ein Spiegel gleißet, und von überaus ſauberer und klarer gezogener Narbe iſt. Von allen 4 Sorten dieſer Art, müſſen Ziegenfelle, das Dutzend von 10 bis 12 Pfund, committiret werden, damit das Fell, durch die Bank, nicht ſchwerer als höchſtens 1 Pfund, zu ſtehen komme, indem dieſe Art glatten Corduans von Ziegenfellen meiſtentheils nur bey den Buchbindern conſumirt werden kann, daher ſolcher auch nur ganz dünn, ſauber, und nicht ſchwer, ausfallen darf.

Vom Gebrauch des Corduans zum Ueberziehen der Bücher, ſ. die 1ſte Abtheil. der Anweiſung zur Buchbinderkunſt, Lpz. 1762, 8. S. 156, f.

Den glatten Bock-Corduan hingegen brauchen die Schuſter. Dieſer wird, das Dutzend von 18 bis 20 Pfund committiret. Dieſe Felle müſſen von klarer und ſauber gezogener Narbe, durchaus kernicht und ſonſt lederhaft, von einem ſchönen Glanze und Spiegel, dabey recht ſchwarz und nicht rothfüchſig, ſeyn. Oder, ſind ſolche gethranet worden, (wiewohl man den gethranten glatten Bock-Corduan nicht leicht conſumiren kann, indem der Glanz faſt gänzlich davon verloren geht,) ſo müſſen ſie nicht ſo ſtark, wie das geſchmierte Kalbleder, gethranet ſeyn.

Ein überaus ſauberer Corduan, läßt ſich auch mit der Lauge des Poſtes (Ciſtus Ledon foliis rosmarini ferrugineis) zubereiten, welcher braun wird, und einen weinhaften Geruch behält, wie Hr. Prof. Gleditſch, in ſeiner Forſtwiſſenſchaft, S. 400, ſelbſt verſucht zu haben, verſichert.

Vom Corduanmacher, ſ. Hrn. H. C. R. Bergius Neues Polizey- und Cameral-Magazin, II B. Lpz. 1776, 4. S. 86, f.

Cordyle, l. Cordylus; ſiehe Eidechſe. Thunfiſch.

Corecore, eine Art Stats- oder Luſt-Schiffe auf den moluckiſchen Inſeln, deren man ſich aber auch ſehr gut zum Kriege bedienen kann, wie denn der Statthalter von Amboina ſtets mit einer mächtigen Flotte derſelben ankommt, wenn er die Molucken mit Nachdruck beſuchen will, und ſie auch oft zur Bedeckung der Kauffahrdey- oder anderer Schiffe, die mit Waren beladen ſind, und die man daſelbſt Chiampans nennet, gebrauchet werden. Sie ſind von unterſchiedener Größe, zu 80 bis 100 und zuweilen noch mehr Fuß lang, und 12 bis 15 Fuß breit, auch mit 2 oder 4 Ruderbänken, und mit 50 bis 80, auch mehr, Ruderknechten beſetzt, und auſſerdem mit einem Maſte und Segel verſehen.

Corée, ſiehe Geſchlinge.

Cereopſis, ein Pflanzengeſchlecht; ſ. Wanzengeſicht.

Corge, oder, wie theils Holländer ſprechen und ſchreiben, **Corſe** und **Courge**, oder **Caurge**, ein Pack Waare von 20 Stück, ſie ſey von was für Gattung ſie wolle, wonach die Indianer auf der weſtlichen Halbinſel des Ganges, auf der Küſte von Coromandel, und beynahe in ganz Indoſtan, in Großem handeln. So werden alle Arten von Indiennen, weiße und gefärbte Kattune, ſeidene Zeuge, Strümpfe ꝛc. corgenweiſe verkaufet, und in die Magazine geſchaffet.

Coriander, ſiehe in K.

Coriaria, ſiehe Gärberſtrauch.

Coridor, ſiehe Corridor.

Corindum Tourn., Herzerbſe; ſiehe unter Erbſe.

Corinthe, ſiehe in K.

Corinthiſche Säulenordnung, ſiehe in **R.**
Coris, eine Art Porzellanmuſcheln; ſiehe **Cauris.**
Coriskraut, Coris coerulea maritima; ſ. **Kiefer.** (**Erd.**)
Coriſpermum, ein Pflanzengeſchlecht; ſ. **Wanzenſame.**
Corium, ſiehe **Leder.**
Corlin, **Cortlin**, bey den Drahtziehern, ein feiner Draht, welcher ſich der Feinheit der Menſchenhaare nähert, und auch Num. 10. genannt wird.
Corme, Cormier; ſiehe **Elſebeere.**
Cormeti, ſiehe **Cochenille.**
Cormoran, der große ſchwarze See- oder Waſſerrabe; ſiehe unter **Rabe.**
Cornaline, ſiehe **Carneol.**
Corne, ſiehe **Horn. Huf.**
Corneille, ſiehe **Krähe.**
Cornelkirſche, **Cornelle**, L. Cornus, Fr. Cornouillier; ſiehe **Kornelle.**
Cornelius, ſiehe unter **Cornut.**
Cornet, ſiehe Arum. **Düte. Hippe** 1.
Bey den Miniaturmahlern, heißt **Cornet**, das cylindriſche elfenbeinerne Behältniß, worein die kleinen elfenbeinernen Näpfchen, die mit zubereiteten Farben angefüllt ſind, geſetzt werden.
Cornet de chaſſe, ſiehe **Hifthorn.**
Cornette, Fr. Cornette, eine Art des Kopfputzes des andern Geſchlechts. Dieſer Kopfputz iſt durch die Mode allerley Veränderungen ausgeſetzt geweſen, bis er jetzt zu einem Nachtzeuge, (oder zu einer Nachthaube der Frauenzimmer, wenn ſie in ihrem Deshabillé ſind,) herab geſunken iſt.
Corniche, ſiehe **Karnieß. Kranz in der Baukunſt.**
Cornichons, Eſſig-Gurken; ſiehe unter **Gurke.**
Cornier, ſiehe **Pfeiler.** (**Eck-**)
Cornière, ſiehe **Rinne.** (**Kehl-**)
Cornières, die Klammern am Preßkarren; ſiehe **Karren an der Preſſe der Buchdrucker.**

Cornouille, Cornouiller; ſiehe **Kornelle.**
Cornu, ſiehe **Horn.**
Cornu copiæ, ſiehe **Horn.** (**Frucht**= oder **Füll**=)
Cornue, ſiehe **Retorte.**
Cornus, Cornelkirſchbaum; ſiehe **Kornelle.**

Cornut, heißt bey den Buchdruckern, ein Lehrling, der nach vollendeten Lehrjahren zwar losgeſprochen worden, aber noch kein Geſell iſt, als welches er erſt durch das ſo genannte Poſtulat wird. Daher das **Cornuten=Geld**, welches ein Cornut von ſeinem Verdienſte wöchentlich an die Geſellen abgeben muß; der **Cornuten=Hut**, ein mit Hörnern gezierter Hut, welcher ihm bey dem Poſtulate aufgeſetzet und in der Depoſition feyerlich abgeſtoßen wird.

Aus dem Lat. Cornutus, als eine Anſpielung auf die ſchon von Alters her eingeführten Depoſitions=Gebräuche.

Zuweilen wird ein Cornut auch ein **Cornelius** genannt, welcher Nahme aber wohl nichts weiter als ein geſchmackloſes Wortſpiel iſt.

Jo. Riſts Depoſitio Cornuti typographici. Lübeck 1724, 8. Ein Auszug daraus, ſt. in der Buchdruckerkunſt und Schriftgießerey, Lpz. 1740, 8. S. 182 — 190.

Depoſitio Cornuti typographici, oder Handlungen, welche mit denjenigen Perſonen, ſo die edle Kunſt der Buchdruckerey redlich gelernet, nach Verfließung ihrer Lehrjahre, zu Kunſtgliedern beſtätiget, an= und aufgenommen werden, in gebundener und ungebundener Rede vor Augen geſtellet. Lpz. 1743, 8. 4 B. ſt. auch bey dem in der Buchdruckerey wohl unterrichteten Lehrjungen, Lpz. 1743, 8.

Depoſition oder Formular eines Buchdrucker=Poſtulats, wie dieſelbe an einem geprüften Kunſtliebhaber öffentlich zu vollziehen. Kopenh. 1768. ſ. Jo. Ludw. Schwarzens Buchdrucker, 2 Th. Hamb. 1775, 8. S. 221—240.

Corona, ſiehe **Kranz. Krone.**
Corona imperialis, ſiehe **Kaiſer=Krone.**
Corona ſolis, ſiehe **Sonnen=Blume.**
Coronilla, Kronwicke, Peltſchen; ſ. **Wicke.**
Coronopus hortenſis, ſiehe **Krähenfuß.**
Coronopus ſylveſtris, Myoſuros; ſ. **Mäuſeſchwanz.**
Corps de jupe, ſiehe **Schnürleib.**

Corps-

Corps-de-logis, das Hauptgebäude, ohne die Flügel, Pavillons oder andere Nebengebäude betrachtet.

Corpulenz, ſiehe **Fettigkeit.**

Corpus, Fr. Corps, nennt man, im politiſchen Verſtande, eine Societät von Perſonen, die durch einerley Geſetze, Gebräuche, Pflichten, Geſchäfte, Gewerbe, Lebensart ꝛc. mit einander vereinigt ſind. In dieſem kann dadurch verſtanden werden: ein ganzer Stats-Körper; eine Republik; ein angeſehenes Collegium; eine ganze Gemeinde; eine ganze Zunft oder Innung, u. ſ. w. Man ſagt z. E. ein **Corpus von Kaufleuten**, Fr. Corps de marchands, d. i. eine Anzahl Kaufleute, die durch einerley oder einander ähnliche Statuten, unter der Direction gewiſſer Obern, mit einander verbunden ſind.

Bey den Buchdruckern, heißt **Corpus**, oder **Corpus-Schrift**, diejenige Art Schrift, welche in der Ordnung nach der kleinen Cicero folgt, und, wie man behaupten will, ihren Nahmen daher bekommen hat, weil das Corpus juris zum erſten Mahl damit gedruckt worden ſeyn ſoll. Die Arten hiervon ſind: Corpus Antiqua, Curſiv, Fractur, Schwabacher, Griechiſch, Ebräiſch.

Correct, von Schriften und Sprachen gebraucht, heißt ſo viel als: richtig, fehlerfrey.

Die Mahler ſagen: eine **correcte Zeichnung**, ein **correctes Gemählde**, Fr. un deſſein correct, un tableau correct, d. i. worin alle Gegenſtände, und inſonderheit die Figuren, in einem richtigen Verhältniß gegen einander ſtehen, wo die Partien wohl und vollſtändig ausgeführt, und ihre Umriſſe genau mit denen, die man in der Natur wahrnimmt, überein kommen.

Correction, (Maiſon de) ſiehe **Zuchthaus**.

Corrector, Fr. Correcteur d'Imprimerie, einer, der die Probebogen durchſieht, und die beym Setzen der letztern ꝛc. eingeſchlichenen Fehler verbeſſert. Daher die **Correctur** eines Probebogens, Fr. la correction d'une

 épreuve,

épreuve, die Verbeſſerung der Fehler, die ſich beym Setzen eines Bogens eingeſchlichen haben. Einen (gedruckten oder abgezogenen) Probebogen **corrigiren**, Fr. corriger une épreuve, d. i. die beym Setzen eines Bogens eingeſchlichenen Fehler auf den Rand zeichnen; welches vermittelſt gewiſſer Zeichen, worüber ſich die Correctores und Setzer längſt verglichen haben, geſchieht. Von Seiten des Setzers aber heißt **im Bley corrigiren**, oder **die Form corrigiren**, nach wieder aufgeſchloſſener Form die fehlerhaften Lettern ꝛc. mit einer ſpitzig geſchliffenen Ahle, (Fr. Pointe) aus den Columnen ausheben, und dagegen die gehörigen Lettern u. ſ. w. einſtecken. Man hat hierzu einen eigenen **Corrigirſtuhl**, d. i. einen von Holz mit etwas hohen Beinen verfertigten Stuhl mit einer doppelten runden Scheibe, wovon die oberſte beweglich iſt, damit die darauf geſetzte Form beym Corrigiren ohne Beſchwerlichkeit hin und her gedrehet werden könne.

Was der Corrector ſowohl, als der Setzer, bey dem Corrigiren eines Bogens zu beobachten haben, ſ. P. N. Sprengels Handwerke und Künſte 8te Samml. Berl. 1771, 8. S. 207 — 217.

Der bey Buchdruckerey wohl unterwieſene Corrector, herausgegeben von D. H. H. Frf. u. Lpz. 1739, 8.

Vernünftige Gedanken von den Urſachen der Druckfehler, nebſt einem Unterricht für diejenigen, ſo gedruckte Werke corrigiren wollen, ſt. im I Th. der Buchdruckerkunſt und Schriftgießerey, S. 119 — 129.

Von Abziehung der Correcturen, ſ. den in der Buchdruckerey wohl unterrichteten Lehrjungen, S. 424, f.

Vom Corrigiren, ſ. Jo. Caſp. Müllers Unterricht bey Unterweiſung eines Setzer- und Drucker-Knabens, im I Th. der Buchdrucker-Kunſt und Schriftgießerey, S. 107 — 109.

Correſpondance, Correſpondant; ſiehe den folg. Artikel.

Correſpondent, Fr. Correſpondant, heißt überhaupt derjenige, der mit einem Andern Briefe wechſelt. Imgleichen einer, der uns, an gewiſſen verabredeten Tagen, Briefe oder Neuigkeiten zuſendet. Bey den Kaufleuten aber iſt es derjenige, welcher mit einem Andern ſowohl in Waaren, als Wechſeln, negociirt, und welchen ſie meiſtentheils nur ihren Freund nennen.

Daher

Daher heißt auch **Correſpondenz**, Fr. Correſpondance, ein Briefwechſel; ſiehe nachſtehenden Artikel; oder auch der Verkehr mit Auswärtigen in Handlungs- und Wechſelſachen; der Zuſammenhang und die Bekanntſchaft, worin Kaufleute, in Anſehung ihrer Handlungs-Geſchäfte, mit Auswärtigen ſtehen; und **correſpondieren**, (Fr nicht correſpondre avec quelcun, als welches ein Barbariſmus iſt, ſondern entretenir correſpondance, ou commerce de lettres, avec quelcun) ſo viel, als Briefe mit einander wechſeln, oder auch in Waaren und Wechſeln mit einander handeln. Wenn demnach ein Kaufmann oder Banquier mit vielen Andern in auswärtigen Plätzen und Ländern, ſowohl in Handels- als Wechſelſachen zu verkehren hat: ſo ſagt man von ihm, daß er eine große Correſpondenz habe. Ob nun wohl zwiſchen einem Correſpondenten und einem Commiſſionär einiger, jedoch gar geringer, Unterſchied zu bemerken iſt, indem letzterer nicht eben allemahl ein Kaufmann oder Banquier ſeyn darf, da hingegen der Erſtere gemeiniglich eine von dieſen beyden Qualitäten zu haben pflegt: ſo ſind doch beyder ihre Verrichtungen und Verbindlichkeiten einander ſo gleichförmig, daß ich mich daher nur lediglich auf den Art. **Commiſſionär**, beziehen darf. Sonſt aber läßt ſich auch der Unterſchied zwiſchen einem Correſpondenten im weitern, und einem Commiſſionär im engern Verſtande, kürzlich alſo erklären: Der Correſpondent iſt entweder überhaupt ein Bevollmächtigter deſſen, der das Gut an ihn ſchicket, oder ſein eigener Herr, der das Eigenthum der Ladung erhält. In dem erſten Falle gilt von ihm, was oben von den Commiſſionärs geſaget worden iſt; in dem letztern aber müſſen ſeine und des Befrachters Rechte gegen einander nach den Regeln des Verbindniſſes, welches ſie unter ſich eingegangen ſind, beurtheilet werden.

Correſpondenz, Fr. Correſpondance, heißt nicht nur überhaupt und eigentlich der Briefwechſel mit auswärti-

gen

gen Perſonen, ſondern auch inſonderheit bey den Kaufleuten ein Verkehr in Handels- und Wechſelſachen. Von der Correſpondenz in der letztern Bedeutung ſehe man den vorſtehenden Artikel, indem ich hier nur auf die erſtere Bedeutung meine Gedanken richte.

Es iſt die **Correſpondenz**, oder der **Briefwechſel**, Kaufleuten, beſonders die en gros handeln, auf vielerley Art höchſt vortheilhaft. So iſt z. B. die Nachricht von den geſtiegenen oder gefallenen Preiſen der Waaren, und der Urſachen davon, (welche nichts anders, als durch Correſpondenz geſchehen kann,) ungemein nützlich, weil er in dem erſtern Falle alle geſtiegene Waaren, von andern Kaufleuten um ſich herum, noch zu rechter Zeit, und ehe dieſe gleichfalls davon benachrichtiget worden ſind, um den wohlfeilern Preis an ſich und auf ſein Lager ziehen kann; woher ihm gedoppelter Nutzen entſteht: 1) daß er die am Preiſe höher ſteigende Waare in Menge um wohlfeilen Preis erhalten; und 2) daß er ſie nunmehr in einem etwas wohlfeilern Preiſe, und doch noch mit Gewinn, geben kann, als diejenigen, deren Waarenlager er entblößet, und die ſich mithin ſolche Waaren um den erhöheten Preis allererſt wiederum haben anſchaffen müſſen, wodurch er folglich mehr Käufer an ſich zieht. Die Nachricht von den gefallenen Preiſen kann er ſich ebenfalls, auf mehr als Eine Art, zu Nutzen machen, z. B. daß er, bey wenigem Vorrathe, mit der weitern Verſorgung noch ein wenig anſtehe; und bey vielem Vorrathe, ſonderlich etwa ſchon alter Waaren, ſich derſelben in Zeiten zu entledigen ſuche, um ſich dagegen mit friſcher Waare um den wohlfeilen Preis zu verſehen; und dieſes in deſto größerer Menge, nachdem die von dem Correſpondenten zugleich gemeldeten oder andere Umſtände wahrſcheinlich machen, daß der niedrige Preis von keiner langen Dauer ſeyn werde. Thut er Andern dadurch Abbruch, ſo iſt es keine Sünde; denn er erhält für ſeine Wachſamkeit, welches die Seele alles

Profites

Profites iſt, zur Belohnung einen Gewinn, auf welchen er mehr Recht hat, als der andere, der den Gebrauch ſolcher Mittel verabſäumet, oder ſich ſolcher wohl nicht einmahl zu bedienen weiß, immaßen, um dergleichen Correſpondenz zu haben, allerley Mittel anzuwenden ſind, die nicht einem jeden bekannt ſind. Ein anders iſt es, wenn durch dergleichen Beginnen dem Lande ein Schade zugezogen würde, z. B. wenn Waaren aufgekaufet, und zur Theurung beybehalten würden, daß aus dergleichen Aufkauf und Zurückhaltung ſelbſt Theurung entſteht. Wobey jedoch wiederum ein Unterſchied zu machen iſt, unter ſolchen Waaren, welche arme Leute am meiſten kaufen, und die zur Leibes-Nothdurft gehören, und unter ſolchen, die nicht ſo nöthig ſind, und die der Käufer entbehren kann, wenn er will. Es kann alſo derjenige, welcher eher, als Andere, Nachricht bekommen kann, daß z. B. Schiffe mit gewiſſen Waaren untergegangen, daß gewiſſe Waaren nicht gerathen ſind, daß der Wallfiſchfang nicht reichlich geweſen, daß die Durchfuhre der Waaren hier und da verbothen werden ſolle, daß in Lyon und andern Wechſelplätzen gegenwärtig viel Geber und wenig Nehmer, oder viel Nehmer und wenig Geber ſeyn, u. d. gl. Gelegenheit und Mittel haben, binnen etlichen Tagen, ja binnen etlichen Stunden, nur durch ein Briefporto zuweilen etliche Tauſend Thaler erwerben.

Zu der Correſpondenz überhaupt, wird hauptſächlich erfordert: 1) daß man einen Brief geſchickt abzufaſſen wiſſe, wovon der Art. Brief hinlänglichen Unterricht ertheilt; und 2) daß man Sprachen verſtehe, und zwar überhaupt vornehmlich Lateiniſch, Franzöſiſch, Engliſch, Italiäniſch und Holländiſch; inſonderheit aber iſt faſt unumgänglich nöthig, daß ein Danziger und Breßlauer Polniſch, ein Wiener Ungariſch, ein Augsburger Italiäniſch, ein Frankfurther Franzöſiſch, ein Hamburger Schwediſch und Däniſch ꝛc. wiſſe.

Corridor, (ſprich **Coridor**), eine ſchmahle Galerie, oder ein enger Gang, welcher zwiſchen zwo Reihen Zimmer,

oder

oder auch um ein ganzes Gebäude herum angelegt iſt, und zu vielen Gemächern führet.

In Klöſtern findet man oft ſehr lange Corridors, welches auch **Kreutz=Gänge** genennet werden.

Corrigieren, ſiehe unter **Corrector**.

Corroi, ſiehe **Lederbereiten**.

Corrompre un cuir, ſiehe **Kriſpeln**.

Corrompre le fer, ſiehe **Faul machen** des **Eiſens**.

Corroyer, Corroyeur; ſiehe **Lederbereiten**.

Corroyer le bois, ſiehe unter **Hobel**.

Corroyer le fer, das Eiſen ausſchweißen; ſiehe unter **Schweißen**.

Corroyer du mortier, den Mörtel ſchlagen; ſiehe unter **Mörtel**.

Cors, ſiehe unter **Ende**.

Corſar, Fr. Corſaire, Ital. Corſaro, Corſale, ein See=Räuber, d. i. einer, der ohne Commiſſion oder Erlaubniß, mit einem ausgerüſteten Schiffe auf der See herum fährt, um die ihm aufſtoßenden Kaufmannsſchiffe zu berauben. Beſonders, ein Seeräuber von den barbariſchen Küſten am mittelländiſchen Meere, und deſſen Schiff. Siehe **Seeräuber**.

Zuweilen verſteht man dadurch einen privilegirten Caper, d. i. der von einer hohen Macht die Commiſſion oder Vollmacht bekommen hat, auf der See den feindlichen Schiffen aufzupaſſen, und Priſen zu machen. Siehe **Caper**.

Figürlich ſagt man von jemanden: er iſt ein rechter Corſar, Fr. c'eſt un vrai Corſaire, d. i. ein höchſt ungerechter, harter, unbarmherziger, boshafter Menſch, ein Erzwucherer, vulgo ein Schinder; einer, der den Leuten (z. E. ſeinen Committenten, ſeinen Kunden, ſeinen Gäſten ꝛc.) das Fell über die Ohren zieht u. d. gl.

Man hat allerley wunderliche Ableitungen von dieſem Worte verſucht. Da es in Italien von den afrikaniſchen Seeräubern am früheſten gebraucht worden, aus welcher Sprache auch die ſpätern Griechen ihr Κουρσαριος entlehnet haben: ſo iſt

wohl

wohl das natürlichſte, es von dem Italiäniſchen Corſo, ein Lauf, L. Curſus, abzuleiten, zumahl da in eben dieſer Sprache, correr il mare, auch das Meer in räuberiſcher Abſicht durchſtreifen, und Corſo, einen ſolchen Streifzug ſelbſt, bedeutet, ſo wie man im Deutſchen das Zeitwort auslaufen auf ähnliche Art ge⸗braucht; daher hier weder an die Corſen, noch an die Curen oder Curländer, weiter zu gedenken iſt.

Corſe, ſiehe **Corge**.

Corſelet, ſiehe den folgenden Artikel.

Corſet, (aus dem Franz. Corſet, und dieß von dem Ital. Corſet⸗to, ſo das Diminutivum von Corazza, ein Bruſtharniſch, iſt) ein Stück der Frauenzimmerkleidung; ein Wämmschen oder Leibchen ohne Aermel, oder auch mit ſpitzigen Aer⸗meln und kurzen Schößen, welches die gemeinen Frauensleute und Bäurinnen als ihr gewöhnliches Ober⸗Kleid, vornehmere Perſonen aber zuweilen, wenn ſie nicht geſchnüret ſind, unter dem Oberkleide, oder zum Nachthabit tragen. In den gemeinen Mundarten heißt es das Mieder.

Auch heißt Corſet, oder Corſelet, eine (von den Deutſchen durch eine Wortverderbung ſo genannte Caſ⸗ſelette oder Caſſette, d. i. eine Art ſehr ſchwach geſteif⸗ter Frauenzimmer⸗Schnürleiber, von geſteppter Lein⸗wand, die aus 8 Theilen beſtehen, mit Achſelbändern verſehen ſind, und vorher über die Bruſt mit Bändern oder Litzen über einen dazu gehörigen Vorſtecklatz ge⸗ſchnürt werden.

Corſned, ſiehe **Brod⸗Urthel**.

Cortage, ſiehe Courtage.

Corteji, die Cicisbeen der ſpaniſchen Damen; ſiehe oben, S. 126, f.

Cortex, ſiehe **Rinde**.

Cortlin, ſiehe **Corlin**.

Cortuſa, ein Pflanzengeſchlecht; ſiehe **Sanikel**. (Berg⸗)

Corvée, ein Frohn, der Frohndienſt; ſ. unter **Dienſt**.

Corvette, ein Rennſchiff. Dieſen Nahmen führen bey der franzöſiſchen Marine alle Schiffe unter 20 Kanonen.

Es gibt Corvetten von 6 bis 18 Kanonen. Die kleinſten haben nur 2 Maſten, nähmlich den großen und den Fock-Maſt, und können mit Segel und Ruder getrieben werden.

Die Corvetten kommen, in Anſehung ihres Baues und ihrer Ausrüſtung, meiſt mit den Sloops der Engländer überein, und werden, wie dieſe, zu geſchwinden Fahrten und zum Recognosciren auf der See gebraucht.

Corveyer Bier, ſiehe Th. V, S. 33.

Corvus, ſiehe **Rabe**.

Corylus, ſiehe **Haſelſtaude**.

Corymbium, Corymbium Africanum *Linn.* Bupleurifolia ſemine papposo, valerianoides vmbellata, cauliculo ſcabro *Pluck.* Dieſe Pflanze wächſt auf dem Vorgebirge der guten Hoffnung wild. Sie macht einen geraden rauhen Stängel, welcher ungefähr 1 Schuh hoch wird, und an jedem Gelenke ein einzelnes Blatt hat, welches mit ſeiner Baſis den Stängel halb umfaßt. Die Blätter ſind lang, ſchmahl, dreyeckig, und haben an ihrer Baſis eine Art Wolle. Der obere Theil des Stängels iſt in verſchiedene Stiele abgetheilt, die ſich mit purpurrothen Blumen endigen, die nur ein einziges Blumenblatt haben, welches am Rande in 5 Theile getheilt iſt. Auf eine jede derſelben folgt ein länglicher Same. Man kann ſie aus dem Samen ziehen, den man, ſobald er aus der Fremde gekommen iſt, in einen kleinen, mit leichter Erde angefüllten Topf ſäen muß; dieſe gräbt man in ein Beet von Gärberlohe, welches nicht viel Hitze mehr hat, und bedeckt ſie im Winter mit einem gemeinen Gerähme, um die Kälte, den Schnee und harten Regen davon abzuhalten. Setzt man die Töpfe im Frühlinge in ein temperirtes Miſtbeet, ſo werden die Pflanzen bald aufgehen. Sind ſie einen Zoll hoch, ſo können ſie einzeln in beſondere kleine Töpfe geſetzt, und, bis ſie eingewurzelt ſind, im Schatten erhalten werden. Bald darauf muß man ſie nach und nach an die freye Luft gewöhnen, und ſie im Junius hinaus,

an einen ſolchen Ort bringen, wo ſie bedeckt ſtehen. Daſelbſt können ſie bis in den October bleiben; ſodann muß man ſie unter einen gemeinen Glastrog ſetzen, wo ſie vor der Kälte verwahret werden können, indem ſie zu zart ſind, als daß ſie in unſern Gegenden in der freyen Luft dauerten.

Corymbus, ein flacher Strauß; ſiehe unter **Strauß.**

Coryphæna, ſiehe **Goldfiſch**, No. 4.

Cos, ſiehe **Wetzſtein.**

Cos, ſiehe **Coſſe.**

Coſſäcklein, ſiehe unter **Contuſche.**

Coſſarts, (Braune) Fr. Coſſarts bruns, heißen gewiſſe oſtindiſche Zitze, wovon das Stück 10 pariſer Stäbe lang, und ¾ breit iſt.

Coſſas, eine Art feiner Muſſeline oder Neſſeltücher, welche die Engländer aus Oſt Indien bringen. Sie halten 16 Ellen in der Länge, und ¾ in der Breite.

Coſſath, ſiehe in **K.**

Coſſe, die Schelfe der Hülſenfrüchte; ſiehe **Schote.**

Coſſe, iſt eine Frucht, die an einigen Oertern auf den Küſten von Guinea, ſonderlich an den Ufern des Fluſſes Sierra Liona, gefunden, und womit ein gar guter Handel getrieben wird. Dieſe Frucht iſt wie eine große Kaſtanie oder Marone geſtaltet, und hat auch etwas von ihrer Bitterkeit an ſich, die aber den Gaumen nicht ſo gar ſehr anzieht. Es gibt rothe und weiße, die von den Negern und Portugieſen gleich viel geachtet werden. Dieſe Frucht dient den letztern, die ſie auf dem Fluſſe Sierra Liona weit hinauf führen, wo keine wachſen, zu einem Theile ihrer Handlung mit dieſen Barbaren, von welchen ſie dagegen Pagnes oder Tapeten eintauſchen, die ſie hernach, wenn ſie aus dem Fluſſe wieder herunter gehen, mit andern Negern für Waaren des Landes, als: Wachs, Honig, Gummi ꝛc. verſtechen, oder auch an andere Portugieſen, die ſich nicht auf dieſe Handlung legen, verkaufen.

Coſſe, oder **Cos**, heißt auch ein indianiſches Längenmaß zur Ausmeſſung der Wege. Es beträgt 2500 geometriſche Schritte.

Coſſus, ſiehe **Holz-Raupe**.

Coſta, ſiehe **Rippe**.

Coſtige Briefe, heiſſen, in der Kaufmannſchaft, Briefe von eben demſelben Orte. Siehe Acoſti, Th. I, S. 389.

Coſtume, das Uebliche, heißt, bey den Mahlern, die richtige Vorſtellung eines Gemählde nach der hiſtoriſchen Handlung, z. E. in Abſicht auf Sitten, Charactere, Moden, Gebräuche, Bekleidung, Waffen, Gebäude, Pflanzen, Thiere, Geſchmack, Geſetze, Zeit ꝛc.

Coſtume, bey den Kaufleuten; ſiehe Uſance.

Coſtwurzel, L. und Fr. Coſtus, eine Wurzel, von welcher uns die alten Schriftſteller dreyerley Sorten beſchrieben haben; die arabiſche, die ſüße und die bittere.

Die **arabiſche Coſtwurzel**, L. Coſtus arabicus, Fr. Coſtus arabique, iſt lang, Daumens dick, an Farbe wie Buchsbaum anzuſehen, eines ſcharfen und etwas bittern gewürzhaften Geſchmackes; eines ſtarken und angenehmen Geruches, faſt wie an der florentiniſchen Violenwurzel. Sie wird etwas hohl, und krumm gewunden, aus Syrien, Arabien, und andern orientaliſchen Ländern, nach Europa gebracht. An Beſtandtheilen, Kräften und Wirkungen gleicht ſie dem Galgant. Seit einiger Zeit braucht man den Jngber anſtatt derſelben.

Die **ſüße Coſtwurzel**, L. Coſtus dulcis, Fr. Coſtus doux, gleicht der Curcumenwurzel an Geſtalt, Dicke und Farbe.

Die **bittere Coſtwurzel**, L. Coſtus amarus, Fr. Coſtus amer, welche auch die **indianiſche Coſtwurzel**, L. Coſtus Indicus, Fr. Coſtus indien, genannt wird, iſt dick, hart, gleich und gleißend, und gleichet mehr einem Stücke eichenen Holzes, als einer Wurzel.

Unter der arabiſchen und ſüßen Wurzel iſt wenig oder gar kein Unterſchied, welches auch Einige von der

dritten

dritten Art behaupten wollen, indem die arabiſche Coſt-Wurzel anfangs, und wenn ſie noch friſch iſt, ſüß ſey, mit der Zeit aber, und wenn ſie alt wird, bitter werde. Was man aber ſonſt in den Apotheken Coſtus dulcis nennet, iſt der weiße Zimmet, l. Canella alba, wovon ich im Art. **Zimmet** handeln werde. Anſtatt der wahren Coſtwurzel, pflegen einige Apotheker noch andere Wurzeln, z. E. die **falſche Coſtwurzel**, l. Coſtus adulterinus oder Pſeudo-Coſtus, die Angelikenwurzel, den Zitwer und den obgedachten weißen Zimmet, der bey Einigen auch Coſtus corticoſus heißt, zu gebrauchen.

Coſtus hortenſis, ſiehe **Frauenmünze.**

Coſtus niger, ſiehe Angelica.

Côte, ſiehe **Küſte. Rippe.**

Côte rôtie, oder Vin de la côte rôtie, ein vortrefflicher dunkelrother Wein, der auf einem Hügel Frankreichs wächſt, welcher la côte rôtie genennt wird, und unfern Vienne im Dauphiné, am rechten Ufer der Rhone, liegt.

Es führt aber auch dieſen Nahmen ein ſehr guter Wein, der im Païs de Vaud, in dem Berniſchen, wächſt.

Côteau, ſiehe **Weingebirge.**

Cotelette, Fr. Côtelette, ein Ripplein von einem Kalbe, Hammel, Lamme, Schweine ꝛc., in ſo fern es mit dem daran ſitzenden Fleiſche in die Küche und auf die Tafel beſtimmt iſt, indem dergleichen Ripplein auf dem Roſte gebraten, und entweder zu gewiſſen Speiſen trocken gebrauchet, oder aber mit einer piquanten Soße ꝛc., ingleichem farcirt, werden.

An manchen Orten Deutſchlandes nennt man ſie ein Carbonadeſtückchen, worunter aber der Franzos etwas Anderes verſteht. Siehe Th. VII, S. 648.

Cotelettes (oder Carbonade) auf dem Roſte gebraten, Fr. Côtelettes grillées. Man nimmt von einem Schöps die Rippen, ſchneidet eine jede beſonders herunter, ſchabet vorher an der Spitze der Rippen, eines Gliedes lang, das Bein ganz glatt, klopfet ſelbige fein breit und dünn, leget ſie auf ein ſau-

beres Bret, und beſtreuet ſie mit Salz. Sodann läßt man Butter in einer Caſſerole zergehen, vermiſchet geriebene Semmel mit etwas Ingber und gehackter Peterſilie, tunket die Carbonade in die Butter, und beſtreuet ſie, weil ſie noch naß iſt, mit der vermiſchten Semmel, leget ſie ordentlich auf einen Roſt, ſetzt ſelbige auf ein gelindes Kohlenfeuer, und läßt ſie fein langſam braten. Denn je langſamer dergleichen Rippen braten, deſto mürber werden ſie. Alsdann richtet man ſie an, gießt braune Butter darüber, und trägt ſie auf.

Dieſe Cotelettes kann man auf unterſchiedene Art bey gewiſſen Speiſen trocken gebrauchen, und damit Komſtkraut, braunen Kohl, durchgeſtrichene Erbſen, Linſen, Bohnen, braune Rüben ꝛc. garniren; und wenn man ſolche Cotelettes von Lämmern und jungen Ziegen zurichtet, ſind ſie noch delicater, und dienen zu Belegung der Fricaſſees, Fricandeaus, Fricandelles, Potagen ꝛc.; ſie müſſen aber niemals gar zu hart abgebraten werden, damit ſie allezeit ſaftig bleiben.

Will man die Cotelettes mit einer piquanten Soße zubereiten, ſo müſſen ſelbige, wie vorher gezeigt worden, ausgeſchlagen werden. Man kann hierzu Rippchen von Kalb- oder zahmen Schweinefleiſche nehmen. Man ſetzt in einer Caſſerole Butter auf Kohlenfeuer, läßt ſelbige braun werden, thut geriebene Semmel hinein, und röſtet dieſe auch fein braun. Darnach gießt man Fleiſchbrühe, Wein und etwas Eſſig darein, leget eine ganze Zwiebel, Zucker, Nelken, und etwas Citronen-Schale dazu, damit es einen feinen piquanten Geſchmack bekomme; denn die Süße und Säure ſtreiten hier gleichſam um den Rang, und iſt dahin zu ſehen, daß man die Süße mehr als die Säure ſchmecke. Ferner drückt man Citronenſaft darein, leget die gebratenen Cotelettes in die Soße, und läßt es mit einander kochen. Andere halten für beſſer, wenn man die Cotelettes, nachdem ſie gebraten ſind, fein ordentlich auf den Schüſſelrand herum leget, die Brühe in die Mitte der Schüſſel gießt, und die Cotelettes zierlich mit Citronen garniret. Auf ähnliche Art läßt ſich auch eine Kapernſoße daran machen.

Cotelettes farcirt oder angeſchlagen, macht man alſo. Man nimmt die Rippenſtückchen vom Kalbfleiſch, und macht Carbonade auf oben beſchriebene Art zurecht, ſalzet ſolche ein wenig, und bratet ſie halb gar; hernach nimmt man aus einer Kalbskeule das derbe Fleiſch, hacket ſelbiges klein, thut ½ Pfund gehackten Nierentalg, ingleichem in Milch eingeweichte und wiederum ganz rein ausgedrückte Semmel darunter, ſchüttet dieſes, nebſt geſchnittenen Citronenſchalen, Muſkatenblumen und Ingber,

Ingber, zuſammen in einen Mörſer, ſchlägt drey Eyerdotter und ein ganzes Ey hinein, und ſtößt es, wenn es geſalzen iſt, ganz fein. Sodann thut man es heraus, und nimmt die zurecht gemachte Carbonade, ſchlägt auf beyden Seiten von der Farce, und ſtreicht es mit einem warmen Meſſer fein zierlich zu. Ferner ſchneidet man von Speck lange dünne Schnitte, ungefähr einer Hand breit, oben an beyden Enden des Speckes aber ein Loch der Quere nach, ſteckt die Rippe von der Carbonade durch ein ſolches Loch, zieht hernach das andere Ende um die Carbonade, und ſteckt die Rippe gleichfalls durch das andere Loch, daß alſo die Carbonade gleichſam eingefaßt iſt, und continuirt damit ſo lange, bis man deren genug hat. Hierauf leget man die Carbonade in eine mit Butter beſtrichene Tortenpfanne, ſetzt ſolche in den heißen Backofen, und läßt es fein goldgelb backen. Bey dem Anrichten zieht man den Speck davon; Etliche aber laſſen ihn daran. Es kann auch eine Soße dazu gegeben werden, die ein Jeder nach ſeinem Geſchmacke wählen kann. Anſtatt des Speckes, pflegt auch Papier, welches vorher recht fett angeſtrichen worden, gebraucht zu werden.

Coteret, ſiehe Cotret.

Coterie, ſiehe **Cotterie.**

Côtier, ſiehe **Lotsmann.**

Côtière, ſiehe unter **Garten-Beet.**

Cotignac, ſiehe **Quitten-Brod.**

Cotimo, eine gewiſſe Gebühr, welche die Conſuls auf den levantiſchen Handlungsplätzen, mit Bewilligung ihrer Höfe, den Schiffen ihrer Nation auferlegen, um immer einen Fond in Bereitſchaft zu haben, woraus ſie im Nothfall gewiſſen dringenden Handlungsbedürfniſſen ihrer Nation zu Hülfe kommen können.

Cotinus, ſiehe **Färberbaum.**

Coton, Cotonnier; ſiehe **Baum-Wolle.**

Coton, (Toile de) ſiehe **Kattun.**

Cotonea malus, ſiehe **Quittenbaum.**

Cotoneaſter, ſiehe **Miſpelbaum.**

Cotonis, ſiehe Cotonnis.

Cotonnée, *Friſette*, oder Toiſette, ein gewiſſer Zeug, der halb leinen, und halb von Baumwolle iſt, und in Holland fabricirt wird.

Cotonneux, ſiehe **Stockicht.**

Cotonnine, eine Art groben Zeuges zu Segeltüchern, insonderheit für die Galeren. Die Kette iſt von Baum-Wolle, und der Einſchlag von Hanf.

Cotonnis, oder Cotonis, heiſſen gewiſſe Sorten von oſt-indiſchen Taffet und Atlaß.

Man hat auch eine Art Decken von Atlaß, die ebenfalls **Cotonis** heiſſen, und auch aus Indien kommen, von ungefähr 2¼ Ellen in der Breite, und 2½ Ellen in der Länge. Siehe Th. II, S. 629.

Cotret, Coteret; ſiehe **Holz.** (**Wellen-**)

Cotterie, Fr. Coterie, eine Anzahl von mehreren Perſonen, die vertraulich mit einander umgehen, und gemeinſchaftliche Luſtbarkeiten mit einander anzuſtellen pflegen, z. E. zum Ausreiten, zum Spatzierenfahren, zum Concert, zum Schmauſen, Pickenick, Kränzchen, u. d. g. m.

Coturnix, ſiehe **Wachtel.**

Cotyledon, ſiehe **Nabelkraut.**

Cou, ſiehe **Hals.**

Couac, eine Art Caſſave; ſiehe Th. VII, S. 687.

Couchant, (Chien) vorſtehender Hund; ſ. unter **Hund.**

Couchart, ſiehe **Gautſcher.**

Couche, ſiehe **Kolbe. Lage. Miſtbeet.**

Couchette, ſiehe **Bette.** (**Faul-**)

Coucou, ſiehe **Guckguck.**

Coudraie, Coudrette, ein Haſelbuſch; ſiehe unter **Haſel-Strauch.**

Coudre, Coudrier; ſiehe ebendaſelbſt.

Coudrement, Coudrer, Coudroir; ſiehe **Treiben** bey den Lohgärbern.

Couenne, ſiehe **Schwarte.**

Couets, ſiehe **Smeyten.**

Coulage, Leckage; ſiehe unter **Leck.**

Coule-ſoif, eine Art Birn; ſiehe Th. V, S. 425.

Couleresse, ſiehe **Durchſchlag** in Zuckerſiedereyen.

Couleur, ſiehe **Farbe.**

Couleur d'eau, ſiehe Blau angelaufen.
Couleuvre, eine gewiſſe Maſchine; ſ. Th. VII, S. 684.
Coulevrée, Gichtrübe; ſiehe Rübe. (Zaun=)
Couleuvres, eine Art Blonden; ſ. Th. V, S. 736.

Coulilawan, Culilavan, Culilaban, heißt die aromatiſche Rinde eines Baumes, der auf den moluckiſchen Inſeln wächſt. Sie riecht wie Zimmet und Nelken, und iſt jetzt als eine neue Art Gewürz in Holland Mode. Die holländiſchen Droguiſten verkaufen dieſelbe das Pfund für ungefähr 40 Stüver. Dieſe Rinde iſt dick und compact; auswendig braun, inwendig aber von hellerer Farbe; ſie läßt ſich ſehr leicht pulveriſiren, und alsdann erſt verbreitet ſie einen ſtarken und ſehr angenehmen Geruch. Die Indianer brauchen ihrer viel zu ihrem **Bobori**, welches eine Art von gewürzhaftem Brey iſt, womit ſie ſich den Leib einſalben, um ſowohl gut zu riechen, als ſich auch vor den Schmerzen zu verwahren, oder davon zu heilen, die ihnen von den kühlen Nächten zuſtoßen, wenn ſie etwa unter freyen Himmel ſchlafen müſſen. Sie bedienen ſich derſelben auch bisweilen zu ihren Speiſen, und in den Getränken, ſtatt einer Arzeney. Die holländiſchen Apotheker brauchen ſie manchmahl in ihren Compoſitionen, ſtatt der Caſſia lignea. In dem chymiſchen Laboratorio, welches in Amboina zum Dienſt der holländiſchen Compagnie angelegt iſt, zieht man aus dieſer Rinde, durch die Deſtillation, ein durchdringendes und wie Nelken riechendes Oehl ab, welches, auf Befehl gedachter Compagnie, zur Handlung der Droguiſten, nach Holland gebracht wird. Es wird auch ſo gar in ganz Holland, unter dem Nahmen des Nelkenöhls, wiewohl in ſehr wohlfeilerm Preiſe, vertrieben, immaßen das Pfund davon nur 12 bis 13 Gulden koſtet, dahingegen das wahre Nelkenöhl eben ſo viel als das Zimmetöhl gilt, wovon die Unze daſelbſt zu 12 bis 13 Gulden verkaufet wird. Die Privatperſonen auf den moluckiſchen Inſeln haben nicht

die Freyheit, dieſes Oehl abzuziehen, obgleich die Coulilawanrinde daſelbſt ſehr gemein iſt.

Coulis, Fr. Coulis, nennet man, in der Kochkunſt, eine durchgeſeihete (durch einen Durchſchlag, oder durch ein aus weißen Pferdehaaren gewirktes einfaches Bouillon-Sieb, deſſen beyde Ränder zuſammengeſetzt einer Düte gleichen, getriebene oder durchgeſchlagene) Kraftbrühe, z. E. von Kalbfleiſch, Hühnern, Krebſen, allerley Gartenfrüchten ꝛc. um entweder in der Eil Suppen und Potagen davon zu zubereiten, oder allerley Soßen, Fricaſſee und Ragouts damit dicklicher und wohlſchmeckender zu machen.

Ein Coulis von Fleiſch wird folgender Maßen zubereitet. Man thut Kalbfleiſch, Hühner ꝛc. in einen Topf, gießt rein Waſſer darauf, ſetzt es zum Feuer, ſalzet es ein wenig, ſchneidet die Rinde von Semmeln herunter, und wirft dieſelbe, nebſt Citronenſchalen, Muskatenblüthen u. d. gl. hinein, und läßt alles dieſes ganz weich kochen. Sodann rührt man es ſtark unter einander, und ſtreicht es endlich durch ein Haartuch oder Haarſieb. Ein ſolch Coulis iſt in einer Küche zum Vorrath ſehr nöthig, denn es kann an Ragouts und Potagen gut gebrauchet werden. Ferner dient es, Brühen davon zu machen, und darf nur ein Zuſatz dazu genommen werden, wenn man den Geſchmack haben will, z. E. von Auſtern, Muſcheln, Sardellen, Kapern, Citronen ꝛc. Wo Coulis und Brühe fertig iſt, kann ein Koch bald eine Mahlzeit bereiten, da er, in Ermangelung deſſen, einem jeden Eſſen ſonſt eine abſonderliche Brühe geben müßte.

In Böheim und Oeſtreich nennet man dergleichen Coulis ein Geſtoßenes, oder eine geſtoßene Suppe. Es läßt ſich nicht nur von Hühnerbrüſten, gebratenem Kalbfleiſch ꝛc. an Fleiſchtagen, ſondern auch von Rindfleiſch, Kapaunen, Repphühnern, Schnepfen, Tauben und Enten bereiten.

Weißes Coulis zu Faſtenſpeiſen, Fr. Coulis blanc au maigre. Man thut geſtoßene Mandeln, in Milch eingeweichte Semmelrinden, und recht weiß geſottene Striemchen von Fiſchen in gute klare Fleiſchbrühe, und läßt ſolches nebſt weißen Champignons, Trüffeln, Baſilicum und etwas kleinen Zwiebeln, eine Viertelſtunde kochen, und ſtreicht es nachher durch ein Haarſieb.

Zu Faſtenſpeiſen machet man auch Coulis von Aalraupen, Stockfiſch, Forellen Lachs, Erbſen, Linſen, Artiſchocken. Auch dient zu Faſtenſuppen ſonderlich folgendes

Coulis von Krebſen. Nachdem die Krebſe geſotten worden, ſtößt man die Scheren und Schwänze davon in einem Mörſer, thut ein wenig Fiſchbrühe oder ſonſt eine Faſtenbrühe, oder eine dünne Erbſenbrühe mit einer Semmelrinde daran; und ſchlägt es, wenn alles wohl eingeweicht iſt, durch ein Sieb.

Couliſſe, Fr. Couliſſe, heißt an einem Fenſterrahmen, oder an einem andern Rahmen, eine lange Fuge oder ein Falz, worin ein Schiebfenſter, oder ein laden, oder ſonſt ein Schiebebret, hin und wieder geht.

Man verſteht auch darunter das Schiebfenſter, den Schiebladen, oder das Schiebebret ſelbſt.

Couliſſe de galee, die Schiffszunge; ſiehe **Schiff** bey den Buchdruckern.

Couloir, ſiehe **Seih-Kaſten. Seiher. Zieh-Eiſen.**

Coup de hache, und *Coup de lance*, gewiſſe Abzeichen an dem Halſe oder der Schulter der Pferde; ſiehe unter **Hals** der Pferde.

Coup de ſoleil, ſiehe **Sonnenſtich.**

Coupang, auch wohl **Cobang**, ein japaniſches Gold-Stück, von länglichrunder Geſtalt, dünn, 2 Zoll breit, und über 2½ Zoll lang, welches zu Batavia in der Handlung ſehr gäng und gäbe iſt, und 10 Patagonen oder Reichsthaler gilt. Man hat auch ſilberne, welche, nach des Savary Berichte, 4 Gran weniger wiegen, als ein altes Stück von 30 franzöſiſchen Sols, aber doch ſo viel gelten, wiewohl ſie auſſerhalb Japan gar wenig zu ſehen ſind.

Die Holländer, welche in der Compagnie Dienſten nach Japan gehen, bringen alle Jahre einmahl Coupangs von Golde, anſtatt der Waaren, nach Batavia, und gewinnen hier auf jeglichem 2 Gulden, indem in Japan das Stück 23 Gulden koſtet, dahingegen ſie es zu Batavia wieder für 25 Gulden verkaufen. Auſſerdem gibt es daſelbſt noch ein Goldſtück, welches viel größer iſt, und 10 Coupangs gilt. Man nennet es Oupang, oder Oubang.

Nach Kruſens Berichte gilt der Coupang in Japan 64 Maes, und ſoll 371 Aße wiegen, auch 22 Karat in der Feine halten; daher er $4\frac{1}{4}$ Ducaten Gold enthalten, und ungefähr 28 Mark hamburger Banco werth ſeyn würde. Der Oban oder Oupang ſoll 1115 Aße oder $3\frac{2}{3}$ Loth Cöllniſch wiegen, und 22 Karat ungefähr fein ſeyn; daher er $14\frac{1}{4}$ Ducaten Gold enthalten, und circa 84 Mark hamb. Banco werth ſeyn würde.

In Madras werden die Coupangs nur zu 87 Tocques oder $20\frac{22}{25}$ Karat fein gerechnet.

Coupant, ein kleines Gewicht auf der Inſel Borneo, womit die Diamanten gewogen werden. Zehn Coupans wiegen 30 und 40 Karat.

Coupe, ſ. **Durchſchnitt** in der Zeichnungskunſt. **Schnitt.**

In der Handlung iſt Coupe ein genfer Kornmaß, welches in Weitzen 110, und in Rocken 103 Pfund daſigen großen Gewichtes beträgt. Neunzehn Coupes in Genf, ſind 28 Faß in Hamburg.

Coupelle, ſiehe Capelle.

Coupret, ſiehe **Hackmeſſer.**

Couperoſe, ſiehe **Vitriol.**

Coupis, eine Art gewürfelte weiße Kattune, die man aus Oſt Indien, und ſonderlich aus Bengala bringt. Das Stück davon hält 8 Ellen in der Länge, und $\frac{3}{4}$ bis $\frac{7}{8}$ in der Breite.

Couple, ſiehe **Koppel. Par.**

Coupoir, ſiehe **Münz-Schere.**

Coupole, ſiehe **Kuppel.**

Coupolo-Ofen, ſ. Th. X, S. 604.

Coupons, heiſſen diejenigen Intereſſen-Quitungen, die z. E. einer Actien-Obligation, einer Renten-Obligation, einem herrſchaftlichen oder landſchaftlichen Verſicherungsſcheine ꝛc. angefügt ſind, und die man von Zeit zu Zeit, ſo wie die Intereſſen verfallen ſind und gezahlt werden, von der Obligation oder dem Verſicherungs-Scheine abſchneidet, um, gegen Auslieferung einer ſolchen abgeſchnittenen Quitung, das Geld vom Caſſierer in Empfang zu nehmen. Siehe auch **Divident.**

Cour, ſiehe **Hof.**

Cour, ein im Deutſchen aufgenommenes Wort, bedeutet die Ehrerbiethung, die man einer Perſon, beſonders einer höhern, dadurch erweiſet, daß man ſie beſuchet, ihr fleißig ſeine Aufwartung machet, oder an gewiſſen Tagen und zur gewöhnlichen Stunde ſich allemahl bey ihr, oder an ihrem Hofe, auf ihrem Aſſembleeſale, oder in ihrem Viſitenzimmer ꝛc. einzufinden pflegt; oder auch ſonſt ein galantes und einnehmendes Betragen, das man, im Umgange mit gewiſſen Perſonen, beobachtet.

Sonſt bedeutet auch, an einigen Höfen, **Cour** ſo viel als Appartement und Aſſemblee, und ſind zu dem Ende wöchentlich beſondere **Cour-Tage** feſtgeſetzt, an welchen jedermann von Adel, der einmahl der Herrſchaft präſentirt iſt, bey Hofe mit erſcheinen darf. Wenn Galla angeſagt wird, machen die Damen in reichen oder andern **Cour-Roben**, Fr. Robe-de-Cour, mit Reifröcken, wie es die Etiquette eines Hofes mit ſich bringt, die Aufwartung.

Courant, ſiehe **Current.**

Courbaril, Heuſchreckenbaum, ſiehe Th. I, S. 193.

Courbaril-Harz, ſiehe **Anime.**

Courbaton, ſiehe **Gabelholz.**

Courbature, ſiehe **Steife.**

Courbe, eine Kniegeſchwulſt bey Pferden; ſ. unter **Spat.**

Courbette (aus dem Franzöſiſchen) nennet man, auf der Reitſchule, eine nicht ſehr hohe Bewegung, die ein Pferd macht, wenn es die beyden Vorderfüße gemächlich erhebet, und mit den Hinterfüßen faſt in gleichem Tempo nachſetzt.

Nach Hrn. Prizelius Beſchreibung, iſt die **Courbette** eine erhabene Schule, in welcher ſich das Pferd mit ſeinem Vordertheile hebet, die Knie bey der Erhebung ſo ſtark als möglich beuget, die Schienbeine unter die Arme leget, mit dem Hintertheile auf der Erde bleibend vorgreift, den Vordertheil unterſtützet und begleitet.

Wenn

Wenn ein Pferd die Courbetten gar zu niedrig und geſchwinde macht, indem es nähmlich die hintern Füße im Nachſetzen nicht genug vom Boden aufhebt, und damit nur wie im Terre à Terre nachrutſchet: ſo pflegt man zu ſagen: das Pferd ſchlägt Staub; Fr. ce Cheval bat la poudre aux courbettes.

Eine kleine Courbette, wobey ſich das Pferd weniger, als bey der ganzen, hebet, wird eine **halbe Courbette**, Fr. Demi-Courbette, genannt.

Die Courbetten in Form eines Kreutzes machen, d. i. erſt vorwärts, hernach zurück, und dann auf beyden Seiten; Fr. faire la croix à courbettes.

Wie ein Pferd zur Courbette abzurichten ſey, erlernt man aus folgenden Büchern:

Die edle Reitkunſt. Eiſenach 1771, gr. 8. S. 79 — 85.
Prizelius Bereiter. Brſchw. 1774, 8. S. 241 — 245.
Eb. Deſſ. Handbuch der Pferdewiſſenſchaft, Lemgo 1775, 8. S. 151.
Hrn. v. Sind Entwurf einer neuen Lehrart Pferde zu dreſſiren bey Deſſen Kunſt, Pferde zu zäumen, 3te Aufl. Frf. und Leipz. 1771, 8. Th. 2, S. 26 — 37.
Eb. Deſſ. Unterricht in den Wiſſenſchaften eines Stallmeiſters, Götting. 1775, gr. 8. S. 119 — 122.

Courcaillet, ſiehe **Wachtel-Pfeife.**

Coureur, ſiehe **Läufer.**

Courge, ſiehe **Kürbiß.**

Courge à porter les ſeaux, ſiehe **Schande.**

Courge, ſiehe **Corge.**

Courier, oder **Curier**, (aus dem Franz. Courier, und dieß von courir, laufen) einer, der um Depeſchen von Wichtigkeit ſchleunig zu überbringen, ſich der Poſtpferde bedienet. Ein **Cabinets-Courier**, Fr. Courier du Cabinet, ein Courier, der bloß in geheimen Cabinetsangelegenheiten verſchickt wird, und beſonders hierzu beeidigt iſt.

Man nennet auch **Courier** einen jeden, der auf der Poſt reitet, wenn er gleich nicht eben Depeſchen zu überbringen hat.

In der letzten Hälfte des XV. Jahrhunderts drückte man einen Courier im Oberdeutſchen durch Schnellläufer aus. Der

Aus=

Ausdruck eilender Bothe, durch welchen einige Neuere das ausländiſche Wort verdrängen wollen, drückt den Begriff nur halb aus.

Courier⸗Jacht, ſiehe unter **Jacht**.

Couron, iſt die Benennung einer Rechenmünze, deren man ſich am Hofe des großen Mogols bedienet, um dadurch große Summen in den Finanzen dieſes Souveräns anzudeuten, wie man etwa an den meiſten europäiſchen Höfen nach Millionen rechnet. Man muß aber Couron, und nicht Courure, wie Savary in den erſten Auflagen ſeines Dict. univ. de commerce geſetzt hat, noch auch Courou und Crou ſagen, wie eben derſelbe in zween Artikeln ſeines Supplements gethan hat.

Der **Couron** beträgt 10 Millionen Roupien, oder 100 (und nicht, wie in Savary Supplement ſteht, 100000) Laken; der Lak aber beträgt 100000 Rupien.

Couronne, ſiehe **Kranz. Kranzleiſte. Krone.**

Couronnement, ſiehe **Krone** in der Baukunſt.

Couronnement de vaiſſeau, ſiehe **Hackbort.**

Couronnure, ſiehe **Krone** bey Hirſchen.

Courroie, ſiehe **Riemen.**

Cours, Fr. Cours, Ital. Corſo, ein bey den Negotianten ſehr gebräuchliches Wort. Es hat aber in der Handlung verſchiedene Bedeutungen. Alſo wird z. E. das Wort Cours 1) von den langen Reiſen oder Fahrten zur See geſaget, die der Handlung wegen geſchehen; daher heiſſen inſonderheit die Reiſen oder Fahrten nach Indien Reiſen von langer Fahrt, Fr. Voyages de long cours. Manchmahl bedeutet das Wort Cours auch

2) das Maß und die Strecke oder Länge eines Zeuges, oder einer Waare; daher ſagt man: ein Ausſchlag von Tapezereyen habe 20 Ellen im Cours, d. i. in der Strecke oder Länge.

3) In der Wechſelhandlung zeigt das Wort Cours an, was und wie viel es koſtet, Geld aus einer Stadt in die andere, oder, wie die Kaufleute zu reden pflegen, von einem Platze auf den andern, oder von Platz zu

Platz zu remittiren; oder auch das Agio und den Preis des Geldes, wie ſolcher ſteigt und fällt. Alſo ſagen die Kaufleute, wenn ſie von Platzwechſel reden: Der Wechſelcours dieſes Platzes ſtehet auf dem und dem Fuße; oder der Wechſelcours iſt ſehr hoch, er iſt dieſen Poſttag geſtiegen oder gefallen. Daher kommen die Cours-Zettel in den Handelsſtädten, worin verzeichnet iſt, was dieſelbe Woche die Münzſorten in Wechſeln gegolten, und welche in Anſehung der Kauf- und Handelsleute in andern Plätzen, die in Wechſeln, oder auch nur in Waaren, oder auch in beyden zugleich, dahin negociiren, ihren beſondern Nutzen haben, weil ſie daraus ſowohl den Currentpreis der daſigen, als auch anderer fremden Münzſorten, wie auch das Verhältniß derſelben gegen die an ihrem Orte gangbaren, mit leichter Mühe einſehen lernen. Wie denn überhaupt die ganze und eigentliche Grundlage der fremden Wechſel und der Banco Arbitragen auf Erkenntniß der wahren Art und Weiſe, nach welcher die vornehmſten Handels-Plätze unter einander wechſeln, imgleichen der Benennungen und Abtheilungen ihrer Wechſelmünzen, beruhet.

Raphael Levis neue compendiöſe allgemeine Cours- und Wechſel-Tafeln. Hannov. 1760, 8.

Ferner wird auch das Wort Cours 4) in Anſehung der Münzen zum öftern gebrauchet, wenn man zu verſtehen geben will, daß gewiſſe Species gangbar und öffentlich angenommen ſind oder nicht, oder aber, daß ſie in einem höhern Werthe angenommen werden. In dieſem Verſtande ſagt man: es iſt eine verrufene Münze, ſie hat keinen Cours mehr, oder, es iſt eine neue Münze, die ſeit kurzem erſt den Cours hat, vulgo curſirt.

Hiernächſt bedeutet das Wort 5) auch den Credit oder Mißcredit, welchen die Billets eines Kaufmannes oder Banquiers in der Handlung haben, ſo daß, wenn man ſaget: die Billets eines Kauf- oder Handelsmannes haben auf dem Platze keinen Cours mehr, ſolches ſo viel

heißt,

heißt, daß ſich niemand damit beladen will, und daß man ſie für übel befindet. Hingegen wenn man ſaget: die Billets eines Kauf- oder Handelsmannes haben auf dem Platze großen Cours, ſo heißt dieſes: ſie haben Credit, ſie werden geſucht, man befindet ſie für gut.

Endlich 6) wird das Wort **Cours** unter den Kaufleuten von dem guten oder ſchlechten Verkaufe und Abgange der Waaren geſagt. Alſo ſagt man z. E. von neuen Zeugen: die Mode bringt ſie in den Cours; wie hingegen von alten verlegenen, und aus der Mode gekommenen Zeugen: ſie haben keinen Cours, oder ſie haben keinen Abgang mehr, weil ſie die Annehmlichkeit der Neuigkeit verloren haben.

Cours-Hunde, ſ. Hetzhunde, im Art. **Jagd-Hund.**

Cours-Zettel, ſiehe die vorhergehende Seite.

Courſon, ſiehe **Zapfen** am Weinſtocke.

Court, (Engliſche) ſ. unter **Engliſch.**

Courtage, Courtagie, oder Cortage, heißt ſowohl das Amt und die Verrichtungen eines Mäklers (Courtier); vulgo die Mäkeley, das Mäkeln, als auch der Mäklerlohn; das, was ein Mäkler für ſeine Bemühung bekommt, und wird in Wechſelſachen auch wohl Senſerie genannt.

Courtage, nennet man auch zu Bourdeaux, in Frankreich, eine Abgabe, die von allen Sorten Waaren, von was für Beſchaffenheit ſie auch ſeyn mögen, welche in dieſer Stadt über See ein- oder ausgehen, erhoben wird.

S. Ludovici Kaufmanns-Lexicon, Th. II, Col. 730, f.

Courtage-Conto, iſt eine von den ſo genannten Interimsrechnungen bey den Kaufleuten, und wird von denjenigen gebrauchet, welche viele Commiſſionen verwalten, und darauf die an den Mäkler ausgezahlte und einem Committenten anzurechnende Courtage anführen.

Wie und wodurch dieſe Rechnung Debet und Credit wird, ſ. Ludovici, a. ang. O. Col. 731.

Court-bouillon, ſiehe Th. VII, S. 64.

Courtilière, Courtillère, Courtillière; ſ. **Reitwurm.**

Courtine, eine Art Fiſchzaun; ſ. Th. XIII, S. 665.
Court-pendu, ſiehe Capendu.
Couſin, ſ. **Mücke.**
Couſoir, ſ. **Heftlade.**
Couſſecaille, oder Couſſecaye, heißt eine Art dickes Getränk, deſſen ſich die creoliſchen Damen bedienen. Es beſteht aus Maniokmehl, welches in Syropp eingerührt und mit Citronenſaft vermiſcht worden iſt, worauf es warm, als ein Brey, in Taſſen vorgeſetzt, und wie eine Chocolate getrunken wird.
Couſſin, Couſſinet; ſ. **Küſſen. Polſter.**
Couſſinotte, eine Art Schlotteräpfel; ſ. unter Malus.
Coutarde, ſ. **Cuſtard.**
Couteau, ſ. **Meſſer.**
Couteau de chaſſe, ſ. **Hirſchfänger.**
Couteau à poil, Flor- oder Haarmeſſer der Sammetweber; ſ. unter **Meſſer.**
Couteau à rogner, Beſchneidehobel der Buchbinder; ſiehe unter **Hobel.**
Coutelas, ein Lee- oder Leyſegel, ein Ref; ſ. unter **Segel.**
Coutelas, oder Papier au coutelas, eine franzöſiſche Papier-Sorte, welche, nach der Verordnung, 19 Zoll breit, 14 Zoll 2 Lin. hoch, und im Ries 17 Pfund ſchwer ſeyn ſoll.
Coutelier, ſ. **Meſſerſchmid.**
Coutelière, ſ. **Meſſerbeſteck.**
Couteline, eine Gattung Kattun, oder ein dickes blaues oder weißes Gewebe, ſo ganz von Baumwolle gemacht iſt, und aus Oſt-Indien, abſonderlich von Surate, kommt, wovon die Stücke 14 Ellen in der Länge, und $\frac{3}{4}$ bis $\frac{5}{6}$ in der Breite haben.
Coutil, Coutis; ſ. **Zwillich.**
Couttoniren der Tücher, ſ. **Friſiren.**
Coutre, ſ. **Kimm-Eiſen** der **Böttcher. Pflug-Eiſen.**
Couture, ſ. **Nähen. Naht.**
Couvée, ſ. **Brut.**
Couvercle, ſ. **Deckel.**

Couvert,

Couvert, Fr. Couvert, das für Eine Perſon gehörige Tiſchzeug oder Speiſegeräth, als: Serviette, Teller, Löffel, Meſſer, u. ſ. f. Daher eine Tafel von 20 Couverts, Fr. une table de vingt couverts, d. i. eine Tafel, die auf (oder für) 20 Perſonen oder Gäſte gedeckt iſt.

Aus dem Franz. Couvert, ſofern daſſelbe auch ein Tiſchtuch bedeutet; vermuthlich, weil ehedem ein jeder Gaſt ſeinen eigenen Tiſch, und folglich auch ſein eigenes Tiſchtuch hatte, welchen Gebrauch Tacitus ſchon von den alten Deutſchen anmerket.

Auch nennet man **Couvert** ein Etui, oder Beſteck mit einem Löffel, einem Meſſer und einer Gabel. In dieſem Sinne ſagt man z. E. er hat ſein Couvert (oder Tafelbeſteck) in der Taſche.

Endlich heißt **Couvert** auch, in beyden Sprachen, der Umſchlag eines Briefes. Daher **couvertieren**, im gemeinen Leben, mit einem ſolchen Umſchlage verſehen; unter jemandes Couvert ſchreiben, Fr. écrire ſous le couvert de quelcun, d. i. den Brief, den man an einen Auswärtigen geſchrieben hat, jemand übergeben, der ihn in ſeinem eigenen Briefe oder Paket inwendig beylegen und mit ſelbigem abſchicken ſoll. Siehe Th. VI. S. 684, f.

Couverte, ſ. **Glaſur.**

Couverture, ſ. **Decke.**

Couvet, ſ. **Feuergieke.**

Couveuſe, ſ. **Gluckhenne.**

Couvre pied, ſ. **Fußdecke.**

Couvreur, ſiehe **Dachdecker.**

Covado, ſ. **Cobido.**

Cowris, ſ. **Cauris.**

Coya, oder **Coyba**, iſt ein gewiſſes giftiges Inſect, welches in einigen Thälern von Süd Amerika gefunden wird. Es hat, nach des Don Ulloa Berichte, eine feurig rothe Farbe, und iſt etwa ſo groß wie eine mittelmäßige Wanze. Es hält ſich gemeiniglich unter Steinen, auch wohl auf Graſe und Kräutern, auf. Wenn dieſes Inſect auf der Haut eines Thieres zerdrückt wird,

oder berſtet, ſo dringt der giftige Saft ſofort durch die Schweißlöcher, und vermiſcht ſich mit dem Blute des Thieres, worauf ſogleich eine heftige Geſchwulſt folget, die in kurzer Zeit den Tod zuwege bringt, wenn man nicht ſchleunig die nöthigen Hülfsmittel anwendet.

Die Arzeney dagegen iſt die einzige in ihrer Art. Man nimmt Stroh oder trockene Stängel eines gewiſſen Krautes, welches in dieſen Thälern wächſt. Man zündet ſolches an, und räuchert, ja brennet damit die Haut des Beſchädigten, ſobald man einige Geſchwulſt empfindet. Die daſigen Indianer wiſſen damit ſehr gut umzugehen. Es iſt merkwürdig, daß dieſes Inſect unſchädlich iſt, wenn es in der flachen Hand zerdrückt wird; woraus man ſchließen kann, daß das Gift, welches nur eine ganz geringe Quantität ausmacht, durch die Härte der inwendigen Haut gehindert wird, mit dem Blute ſich zu vermiſchen. Die indianiſchen Fuhrleute, welche öfters durch dieſe Gegenden reiſen, zerdrücken dieſe Thierchen zuweilen in der Hand, um die Neugierde der Reiſenden zu vergnügen. Es iſt aber zu vermuthen, daß ſolches denen übel bekommen möchte, welche weichere Hände haben.

Diejenigen, welche durch dieſe Thäler reiſen müſſen, nehmen ſich wohl in Acht, den Platz zu berühren, oder zu kratzen, wo ſie von einem Inſect gebiſſen zu ſeyn fühlen. Die Indianer müſſen dieſen Platz beſehen, und wenn ſie daſelbſt einen Coya finden, ſolchen wegblaſen, und die Gefahr auf dieſe Weiſe abwenden, weil die geringſte Berührung des Coya denſelben berſtend macht; und wenn ſolches verhütet wird, ſo iſt keine Gefahr vorhanden. Das Vieh, welches in dieſen Thälern geweidet wird, hat die Natur eine gleiche Vorſicht gelehret. Es bläſet ſtark auf die Kräuter, ehe es ſolche abfrißt; dennoch aber geſchieht es bisweilen, daß ein Mauleſel einen Coya verzehret. Hierauf aber folgt eine ſchleunige Geſchwulſt, und der gewiſſe Tod.

Hannov. nützl. Samml. v. J. 1757, St. 55, Col. 877, f.
Der Arzt, Th. VI. Hamb. 1761, gr. 8. St. 156, S. 406. f.

Cayembouc, nennet man, auf den Antillen-Inſeln, gewiſſe Gattungen von Koffern oder kleinen Kiſten, die aus großen ausgehöhlten Flaſchenkürbiſſen (Calebaſſen) gemacht ſind, welche man an dem vierten oder fünften Theile der Länge hin durchſchneidet, und die man hernach mit einem andern Theile von einer Calebaſſe bedecket. Sie dienen zur Verwahrung der Leinwand, der Spitzen, der ſeidenen Zeuge, und der wichtigen Briefſchaften, die man vor der Plünderung der Feinde retten will. Wenn ſie Landungen thun, ſo leget man ſie in die Erde, nachdem man ſie zuſammen gebunden, und mit Lianne bedeckt hat, welches verhindert, daß dasjenige, was man darein leget, durch den Regen und die Feuchtigkeit nicht verderbet werde. Ihre Erfindung und Benennung kommt von den Wilden her.

Crabate, ſiehe **Cravate.**

Crabe, ſ. **Krabbe.**

Crac, ſ. **Knack.**

Cracca minima, ſiehe unter **Wicke.**

Crachoir, ſ. **Spucknapf.**

Crack; eine Art Schiffe; ſ. **Krak.**

Craie, Craye; ſ. **Kreide.**

Crambe, Meerkohl; ſiehe unter **Kohl.**

Cramoiſi, ſ. **Carmeſin.**

Crampon, ſ. **Klammer.**

Crampons, ſ. **Eisſpitzen.**

Cran, ſ. **Kerbe. Kettich. (Meer-) Signatur an den gegoſſenen Lettern.**

Crapaud, ſ. **Feigwarze. Kröte.**

Crapaud volant, ſ. **Ziegenſauger.**

Crapaudaille, eine ſehr feine und durchſichtige Art Flor, welche wenig von der Gaze unterſchieden iſt. Siehe auch **Crepon.**

Crapaudine, ſ. **Gliedkraut. Pfanne.**

Crapaudine, (Pigeons à la) eine beſondere Zurichtung der Tauben; ſ. unter **Taube.**

Craquelin, ſ. **Kringel.**

Craſanne, Craſſane, eine Art Birn; ſ. Th. V. S. 453.

Craſſula major, Dickblatt; ſ. **Schmeerwurz.**

Craſſula minor officinarum, ſ. unter **Hauswurz.**

Cratægus Aria, Cratægus Oxyacantha; ſ. **Dorn.** (**Weiß**-)

Cratægus torminalis, ſ. **Elſebeerbaum.**

Cratæva, ein Pflanzengeſchlecht; ſ. **Todtenbeine.**

Crates, ſiehe **Flechte.**

Cravate, vulgo Crobate, heißt, bey den Jägern, ein etwas breiter wollener Tuchlappen, oder ein 2 Ellen langer, und 1½ Zoll breiter Riemen, der allzu hitzigen und raſchen Hunden um den Hals gehänget wird, daß ſie ſolchen beyher ſchleppen, und öfters darauf treten müſſen, damit ſie in ihrem Laufe aufgehalten werden, und die andern folgen können.

Aus dem Franz. Cravate, und Ital. Cravata, Caravata, ein Halstuch, eine Halsbinde.

Vermuthlich gehört hierher auch der Ausdruck der Böttcher, da ſie einen allzu weiten Reif, welcher, wie ſie reden, ſchlumpert, einen Crabaten nennen. Denn an die Croaten, wie Einige behaupten, (ſ. Chomels Lexikon, unter dem Art. Crabaten), iſt hier wohl nicht zu denken.

Im Franzöſiſchen heißt dieſes Wort eigentlich eine Manns-Halskrauſe, ein Manns-Halstuch, das vorn zugeknüpft wird, und deſſen beyde Enden man auf die Bruſt herunter hangen läßt; und daher auch eine Art weißer oſtindiſcher Kattune oder Neſſeltücher, die aus Bengala kommen, und dazu vornehmlich zubereitet ſind.

Es gibt dieſer Cravaten oder Neſſeltücher zweyerley Arten. Einige ſind mit einem weißen baumwollenen Faden durchſtreift, andere durchnähet. Dieſe haben 8 Krauſen in Einem Stücke, jede zu $1\frac{3}{8}$ Ellen lang, und $\frac{7}{16}$ breit; jene hingegen halten 10 Krauſen im Stücke, jede zu $1\frac{1}{4}$, $1\frac{1}{4}$, und $1\frac{1}{8}$ Ellen lang, und von verſchiedener Breite, gemeiniglich aber von $\frac{6}{16}$ bis $\frac{9}{16}$, oder $\frac{1}{2}$ Elle und $\frac{1}{16}$.

Im J. 1748 hat die holländiſche Compagnie das Stück von bengaliſchen Cravaten für 47 Stüver verkauft.

Sonſt nennet man auch zuweilen ein croatiſches Pferd **Cravate, Crawate** oder **Crabate**, welche Pferde den ungariſchen ſehr gleich kommen. Sie tragen den Hals hoch, ſtrecken die Naſe von ſich weg, und ſchütteln mit dem Kopfe. Die Vorderfüße werfen ſie hoch und weit vor ſich hin, und ſind ziemlich ſchnell.

Craye, ſiehe **Kreide**.

Crayon, Fr Crayon, Crai-yon, heißt überhaupt jeder Stift, deſſen man ſich zum Linienziehen, zum Schreiben, zum Zeichnen, zum Paſtellmahlen, zum Skizziren, u. d. gl. bedienet, z. E. ein Bleyſtift oder Reißbley (Fr. Crayon noir), ein Rothſtift oder Röthel (Fr. Crayon roux,) ein Kreidenſtift, ein Farbenſtift, eine Reiß-Kohle u. d. gl. m. Zuweilen verſteht man auch dadurch den erſten Entwurf eines Gemähldes.

Man nennet auch **Crayon** eine Zeichnung oder ein Porträt, ſo mit Bleyſtift, Röthel, Paſtellſtiften, Reißkohlen, ſchwarzer Kreide ꝛc. gemacht worden iſt.

Créance, eine Activſchuld; ſiehe **Schuld**.

Créance, (Lettre de oder en) das Credenzſchreiben, **Creditiv**, ſiehe unter **Credenzen**.

Créancier, ein Creditor; ſiehe **Gläubiger**.

Creas, ſiehe Crès.

Creatur, Fr. Créature, eigentlich ein Geſchöpf, ein erſchaffenes Weſen.

Figürlich ſagt man von jemand, der ſein Glück, ſeine Beförderung ꝛc. einer gewiſſen Perſon zu verdanken hat, und aus dieſem Grunde ihr ergeben und zugethan iſt, oder ihre Partey hält, daß er eine **Creatur** dieſer Perſon ſey. Man ſagt: dieſer Miniſter hat viele Creaturen, d. i. er hat einen großen Anhang von Leuten, denen er zu einem Amte oder Dienſte verholfen hat. Inſonderheit nennet man (im guten Sinne) diejenigen, die

die unter einem gewiſſen Papſte zur Cardinalswürde gelangt ſind, **Creaturen** deſſelben Papſtes.

Crèche, ſiehe **Krippe**.

Credence, Credencier, ſiehe den folgenden Artikel.

Credenzen, (aus dem Ital. credenzare) die Speiſen und das Getränk vorher koſten, ehe man ſie einem Andern zum Genuſſe darreicht, welches ehedem an den Höfen üblich war, wo ſolches von den Mundſchenken und Vorſchneidern geſchah, die daher auch **Credenzer** (Vorkoſter, L. Prægustator, Prælibator, Fr. Crédencier) hießen. Der Mundſchenk nähmlich goß von dem Getränke, welches er der hohen Herrſchaft auf einem ſilbernen Teller präſentirte, ein wenig auf den Teller, um daſſelbe vorher zu koſten. Der Vorſchneider hingegen ſchnitt ein Stückchen Krume aus einer Semmel, ſpießte es an einer Gabel auf, und drückte es an die warme Speiſe, wovon die Herrſchaft eſſen ſollte, an, worauf er dieſen Biſſen eſſen mußte. Beydes geſchah, um die Speiſen und Getränke als rein und unvergiftet darzuſtellen. Heutiges Tages geſchieht das **Credenzen des Getränkes** nur an Ceremonientafeln von dem Oberſchenken oder dem dienſtleiſtenden Kammerherren, theils durch wirkliches Vorkoſten, theils durch bloßes Präſentiren des Getränkes und Unterhaltung des **Credenztellers** (Fr. Sous-coupe,) welcher mehrentheils von Silber iſt, (mit welcher Benennung man auch überhaupt einen Teller, auf welchem man jemanden etwas darreicht, oder einen ſo genannten Präſentirteller, von Silber, lackirter Arbeit ꝛc. beleget) während dem Trinken hoher Perſonen. Und h. z. T nennet man **Credenzer**, oder **Mundſchenk**, Fr. Sommelier, denjenigen, welcher die Tafel vornehmer Herrſchaften mit Getränke zu bedienen, und für die Reinlichkeit und Vollſtändigkeit des **Credenztiſches**, (Ital. Credenza, Credenziera, worunter man einen künſtlichen Schrank mit einem Tiſche, die Geräthſchaf-

ten

ten zum Trinken darin aufzuſtellen und aufzubewahren, verſtehet: ſiehe Schenktiſch) zu ſorgen hat.

Von einer andern Bedeutung des Ital. Wortes Credenza, im mittlern Lat. Credentia, heißt **Credenz-Schreiben, Credenz-Brief,** oder **Creditiv,** L. Literæ credentiales, Fr. Lettre de créance, oder Lettre en créance, der Vollmachtsbrief oder das Beglaubigungsſchreiben, welches der Souverän ſeinem Geſandten, Miniſter oder andern Bevollmächtigten, an einen andern Hof mitgibt, und welches der Geſandte oder Miniſter daſelbſt vorzeigen muß, damit ihm und ſeinem Anbringen Glaube beygemeſſen werde.

Ehe ein Abgeſandter ſeine Creditive vorgezeiget hat, wird er nicht erkannt, noch zur Audienz gelaſſen.

Man nennet auch dasjenige Schreiben ſo, welches eine Obrigkeit für ihre Unterthanen oder ſonſt ertheilet, und ſie dadurch empfiehlt.

Credenz-Teller, } ſiehe unter **Credenzen.**
Credenz-Tiſch, }

Credere, (Del) Fr. Du Croire, heißt bey den Kaufleuten ſo viel, als auf Treue und Glauben, oder auf Credit. Daher bedeutet auch bey ihnen die Redensart: *Del Credere* **ſtehen,** Fr. Demeurer du Croire, einem Dritten, der dem andern creditiret, für ſolche Schuldpoſt, und für alle daher entſtehende Schäden und Unkoſten gut ſeyn. Und zwar geſchieht ſolches nach Gelegenheit ſowohl in der Waaren- als Wechſelhandlung, jedoch mit folgendem Unterſchiede.

In der Waarenhandlung heißt del Credere ſtehen, für die Zahlbarkeit derer, welchen man Waaren auf Credit und für Rechnung eines Andern verkauft, gut ſeyn. Daher müſſen ſich inſonderheit die Commiſſionärs mit ihren Committenten vergleichen, ob ſie del Credere ſtehen ſollen, oder nicht, d. h. ob ſie für die Zahlbarkeit der Schuldner, die ſie bey dem Verkaufe der Waaren bekommen, oder denen ſie ſolche etwa auf Credit verkaufen möchten, gut ſeyn ſollen. Denn in ſolchem Falle müſſen die Committenten den Commiſſionärs wegen der großen Gefahr, die

die ſie dabey laufen, eine größere Proviſion bezahlen, weil dieſe alsdann jenen die Gelder gut thun müſſen, die Waare mag gleich contant, oder auf Credit, verkauft werden. Jedoch kommt es hierbey lediglich darauf an, wie und nachdem ſie ſich mit den Committenten verglichen haben. Ferner müſſen die Commiſſionärs mit den Committenten ausmachen, wenn und zu welcher Zeit ſie ihnen die für die verkauften Waaren eingehenden oder einzuhebenden Gelder bezahlen ſollen. Denn, wenn die Commiſſionärs nicht del Credere ſtehen, oder ſich verbindlich machen, für die Schuldner gut zu ſeyn: ſo müſſen ſie den Committenten die für ihre verkaufte Waaren eingehenden Gelder, wie und wenn ſie ſolche einbekommen, remittiren, oder aber ihnen Aviſo geben, damit ſie ſich deshalben prävaliren können, da ſie entweder Wechſelbriefe auf ſie ziehen, oder ihnen Ordre geben, ſie auf andere Plätze zu remittiren. Wenn aber die Commiſſionärs del Credere ſtehen, oder für die Zahlbarkeit der Schuldner gegen die Committenten gut ſind: ſo müſſen ſie, wegen der Zahlung, eine gewiſſe Reſpectzeit oder Nachſicht haben, welche insgemein drey Monathe zu ſeyn pflegt.

Was aber das del Credere ſtehen bey der Wechſelhandlung betrifft, ſo kommt ſolches hauptſächlich bey dem Remittiren in Commiſſion vor, und wird alsdann von den Dispoſitionen und Handlungen geſaget, welche der Negocianten und Banquiers ihre Commiſſionärs oder Correſpondenten für ihre Committenten in ihren Wechſelangelegenheiten treffen. Wenn demnach zwiſchen einem Commiſſionär und ſeinem Committenten ſchriftlich ausgemacht worden, daß der Commiſſionär del Credere ſtehen ſoll: ſo muß der Commiſſionär dem Committenten für alle Zufälle der Wechſelbriefe, die er an ihn auf ſeine Ordre oder ſonſt remittiret, gut ſeyn. Hat ſich hingegen der Commiſſionär gegen ſeinen Committenten nicht ſchriftlich anheiſchig gemacht, wegen der Wechſelbriefe, die er an ihn remittiren möchte, del Credere zu ſtehen: ſo kann es ihm, was er auch für Ordres auf die Briefe ſetzen möchte, nicht ſchaden, noch auch in Anſehung ſeines Committenten, ſondern nur in Anſehung eines Dritten, welcher etwa der Inhaber des Briefes ſeyn möchte, präjudiciren.

Credit, (den Ton auf dem i) aus dem Franzöſiſchen Credit, und Ital. Credito, und dieß von dem lat. credere, glauben. 1) Die Ueberredung anderer von unſerer Glaubwürdigkeit, im gemeinen Leben. Seine Erzählungen finden bey mir keinen Credit, keinen Glauben.

Im=

Jmgleichen, die Ueberredung anderer von der echten Beſchaffenheit einer Sache. Den Credit einer Waare zu erhalten ſuchen. 2) Beſonders, die Ueberredung anderer von unſerm Vermögen, das zu bezahlen, was wir ſchuldig ſind. Der Mann hat guten Credit, man hat von ſeinem Vermögenszuſtande einen guten Begriff. Seinen Credit erhalten. Dem Credite ſteht der Mißcredit, Fr. Discredit, entgegen, und ſaget man von dem, der in Mißcredit gefallen, d. i. bey dem Treue und Glaube verſchwunden iſt: ſein Credit iſt todt, ſein Credit hat ſich verloren, iſt gefallen. 3) In noch engerer Bedeutung, der Borg, oder die Handlung, da man in dieſer Ueberredung einem Andern ſein Gut anvertrauet. Jemanden Credit geben, ihm Waaren borgen. Auf Credit Waaren nehmen, (prendre à credit,) oder geben, kaufen oder verkaufen, d. i. auf Borg. Dieſem wird entgegen geſetzt das baar oder per content ein- oder verkaufen; ſiehe Baar. Er hat, oder findet überall Credit, jedermann borgt ihm gern. Daher creditieren, Fr. créditer, Credit geben, Fr. faire credit. Einem Geld, Waaren creditiren, ſie ihm borgen. Credit wird auch 4) gar öfters von dem Cours geſagt, welchen die Papiere oder Handelsſcheine im gemeinen Handel und Wandel, und abſonderlich unter den Kaufleuten, haben. Alſo ſagt man, daß die Billets einer Compagnie Credit bekommen haben, wenn ſie von den Kaufleuten gern, und ohne Verluſt oder Abzug angenommen werden. Gleichergeſtalt bedeutet 5) in dem Actienhandel einer Compagnie, die Redensart Credit bekommen, daß ſie in einem höhern Preiſe angenommen und gekauft werden, als ſie bey ihrer erſten Errichtung gehabt haben. In ſolchem Verſtande ſagt man, daß z. E. die Actien der holländiſchen oſtindiſchen Compagnie Credit bekommen, wenn ſie in der Handlung um 2 und 4, oder auch wohl noch mehr pro Cent höher ſteigen, oder mehr gelten, als ſie vorher geweſen ſind. Figürlich bedeutet

deutet Credit, 6) Autorität, Anſehen, Macht, Vermögenheit; imgleichen die Gunſt, worin man ſteht. Er ſteht bey Hofe in großem Credit, Fr. il a beaucoup de crédit à la Cour, d. er gilt viel bey Hofe.

Es gibt eigentlich dreyerley **Arten des Credits im Lande.** Es iſt nähmlich 1) der Credit des Regenten und ſeiner Caſſen an und vor ſich ſelbſt zu betrachten. Sodann iſt 2) der öffentliche Credit des Landes hiervon zu unterſcheiden. Und endlich 3) iſt der beſondere und allgemeine Credit unter Privatperſonen im Lande zu erwägen. Alle drey Arten des Credits müſſen unter einer guten Regierung vollkommen Statt finden, wenn ſie dieſen Nahmen in der That verdienen, und der Umtrieb des Geldes und die Wohlfahrt des States wahrhaftig befördert werden ſoll.

Was den **Credit des Landesherrn in ſeinen Caſſen** insbeſondere anbetrifft, ſo kann derſelbe nicht auſſer Acht gelaſſen werden, ohne dem State den größten Schaden und Nachtheil zu zuziehen. Wie oft können ſich nicht Vorfälle eräugnen, wo durch ſchleunige Aufbringung einer benöthigten Geldſumme, entweder der Stat aus beſondern Nöthen und unglücklichen Umſtänden gerettet, oder beſondere Vortheile für denſelben erworben werden können, und wo es die Eil und das Geheimniß nicht geſtattet, ſich durch auſſerordentliche Abgaben der Unterthanen, oder auf andere Art, zu helfen! Wie oft geſchieht es nicht, daß durch Krieg und andere Unglücksfälle, oder durch übermäßigen Pracht, Verſchwendung und üble Haushaltung, die landesherrlichen Caſſen nicht allein ausgeleeret, ſondern auch große Schulden gemacht worden ſind, die nun bezahlet werden ſollen, aber nicht bezahlet werden können! Wenn nun in ſolchen Fällen der Credit des Landesherrn und ſeiner Caſſen ermangelt: ſo ſieht es ſehr betrübt und oft recht ſehr gefährlich aus, zumahl, wenn auch der öffentliche Credit des Landes verloren gegangen iſt, oder nicht viel bedeu-

bedeuten und hinreichen will, die Privatperſonen im Lande aber ſich in ſchlechten Umſtänden befinden, daß ſie nicht helfen können. Man pflegt alsdann öfters auf Extremitäten zu verfallen, die allen guten Regierungs- und ameral Grundſätzen zuwieder ſind, zumahl wenn unwiſſende oder ungewiſſenhafte Rathgeber hinzu kommen. Bey ermangelndem Credit ſieht man ſich in den Anſtalten und Maßregeln zur Glückſeligkeit und Aufnahme des gemeinen Weſens allenthalben gehemmet. Die leichteſten Mittel zu Beförderung der Manufacturen, Fabriken, Commercien und des geſammten Nahrungsſtandes ſind gleichſam verſperret. An viele vortreffliche Unternehmungen, die züm wahren Beſten des States gereichen würden, darf man nicht einmahl denken; weil dabey faſt allemahl erfordert wird, daß ſowohl Ausländer, als Einheimiſche, zu dem guten Treu und Glauben des Regenten und ſeiner Kammern, und an der pünctlichen Richtigkeit, womit ſie ihre eingegangene Verbindlichkeiten, und ihre geleiſtete Verſprechen in den Zahlungen, auf das genaueſte erfüllet, ein vollkommenes Vertrauen haben müſſen.

Man ſieht hieraus, wie nothwendig es iſt, daß ein weiſer Regent ſich in einem vollkommenen Credite zu erhalten ſuche; und wenn er ſolchen hat, ſo iſt nichts ſo leicht, als bey allen Umſtänden und Bedürfniſſen die erforderlichen Summen ſofort aufzubringen. Es werden ſich allemahl Gläubiger genug finden, die ihr Geld freywillig anbiethen werden, und man wird es ſo gar gegen mäßige Intereſſen erhalten können. Es kommt aber dieſer Credit auf Treue, Glauben und Ehrlichkeit an, mit welcher der Regent und ſeine Kammercollegia in den beſondern Geſchäften und Contracten mit Privatperſonen verfahren; und es iſt demnach leicht zu beurtheilen, wie übel diejenigen Kameraliſten ihren Herren rathen, die, um denenſelben einen Vortheil zu ſtiften, den landesherrlichen Pächtern, ihren Erben und andern Contrahenten, allerley Chicanen und Unbilligkeiten unter ſcheinbaren Vorwänden zufügen. Es hängt jedoch auch dieſer Credit größten Theils von richtiger Zahlung der Intereſſen ab. Denn Fremde und Einheimiſche, die ihr Geld auf Zinſe zu nutzen ſuchen, halten es ſo

lange

lange für ſicher, und begehren ſo lange keine Veränderung damit vorzunehmen, als die Intereſſen davon richtig fallen; folglich kann die Zahlung der Intereſſen ohne äuſſerſten Nachtheil für den Credit des Regenten und die geſammte Wohlfahrt des Stats nicht unterlaſſen werden. Es trägt zu dem Credite des Regenten auch vieles bey, wenn es bekannt iſt, daß eine gute und ordentliche Wirthſchaft geführet wird, und das Finanz- und Kameralweſen in einer guten Einrichtung ſteht: ſo wie es einer Privatperſon einen guten Credit macht, wenn man weiß, daß ſie ein guter Wirth iſt. Es iſt nicht einmahl genug, daß ein Regent gemeinen guten Credit hat; es iſt ſo gar nöthig, daß er Kaufmannscredit hat, und daß ein jeder großer Kaufmann und Wechsler auf ſeine Anweiſung ſofort wichtige Summen auszahlet, weil er verſichert iſt, daß mit der Wieder-Bezahlung ſtündlich eingehalten wird.

Unter den **öffentlichen Credit des Landes** pflegt man entweder den Credit des ganzen Landes bey auswärtigen Nationen, oder den Credit der Landſtände und der Caſſen, die unter ihrer Direction ſtehen, oder endlich den Credit einer großen allgemeinen Handlungsgeſellſchaft, und der Wechſel- und Leih-Banken, zu verſtehen. Dieſer öffentliche Credit iſt einem Lande eben ſo nöthig. Denn, wenn die geſammte Nation, die Land-Stände, oder eine große Handlungsgeſellſchaft und die Banken, bey auswärtigen Völkern keinen Credit haben: ſo werden die auswärtigen Commercien, und folglich die inländiſchen Manufacturen, Fabriken und Gewerbe, welche auf den auswärtigen Debit großentheils ankommen, in ſchlechtem Zuſtande ſeyn; mithin wird auch die Nahrung und die Circulation des Geldes gänzlich danieder liegen. Die Haltung Treu und Glaubens, und die Vermeidung alles Betruges und aller Ungerechtigkeit gegen Ausländer, ſind überhaupt die vornehmſten Mittel, den öffentlichen Credit zu erhalten. Insbeſondere aber iſt das ſicherſte Mittel, den Credit der Landſtände aufrecht zu erhalten, ohne Zweifel, daß der Hof ſich über ihre Caſſen und Einkünfte keine Gewalt anmaßet, ſondern nur Aufmerkſamkeit hat, daß die Direction ihrer

Ange-

Angelegenheiten und ihrer Rechnungen ordentlich geführet werde. Wenn die Ordnung dabey vollkommen Statt findet, ſo werden auch die Intereſſen richtig bezahlet werden; und mehr iſt zu einem vollkommenen Credite nicht nöthig. Die Erfahrung zeigt, daß in allen Ländern, wo dieſes geſchieht, die bey den Landſtänden ſtehenden Capitalien von den Gläubigern vorzüglich geſuchet, und als die vollkommenſte Sicherheit angeſehen werden. Der Credit der Handlungsgeſellſchaften hängt eines Theils von dem Plane, worauf ſie gegründet ſind, andern Theils aber von einer weiſen und redlichen Direction und Einrichtung ab. Der Stat muß ihren Credit auf alle Art und Weiſe aufrecht zu erhalten ſuchen, weil durch deren Verfall inn- und auſſerhalb Landes ein Mißtrauen erreget wird, wodurch es hernach ſehr ſchwer wird, neue dergleichen Handlungsgeſellſchaften zu Stande zu bringen. Der Credit der Banken endlich beruhet auf einer überaus großen und in die Augen fallenden Ordnung, und daß die Wechſelbanken es an der Zahlung, die Leihbanken aber es an Bezahlung der Intereſſen auf dem Punct der Verfallzeit, oder auf die Präſentation der Bancopapiere, niemahls ermangeln laſſen. Man muß alſo alle Mittel und Maßregeln anwenden, damit dieſe Banken durch Verlierung ihres Credits nicht in Verfall gerathen.

Der beſondere Credit im Lande iſt derjenige, den eine jede Privatperſon, ſie mag Gewerbe oder Commercien treiben, oder nicht, vor ſich ſelbſt hat; und er gründet ſich nicht allein auf die gute Meinung, die er von dem Zuſtande ſeines Vermögens, von ſeinem Fleiße, Geſchicklichkeit und Redlichkeit, Andern beyzubringen gewußt hat, ſondern auch auf die Beſchaffenheit der Geſetze und anderer Maßregeln, welche die Regierung zu Aufrechthaltung des beſondern Credits eingeführt hat. Aus denen Meinungen aber, die man von allem Credite der Privatperſonen eines Landes, und inſonderheit der

Kauf-

Kaufleute, gefaſſet hat, erwächſt der **allgemeine Credit.** Dieſer iſt alſo nichts anders, als die gute Meinung, die man von den Kaufleuten und andern Privat-Perſonen eines Landes hat, wegen des ihnen anvertrauenden Geldes und Güter, ſowohl in Anſehung des guten Zuſtandes ihres Vermögens und ihrer Redlichkeit, als auch in Anſehung der guten Geſetze und Anſtalten zu Aufrechterhaltung des Credits, völlig geſichert zu ſeyn. Dieſer beſondere Credit im Lande iſt es vornehmlich, worauf es in der Circulation des Geldes am meiſten ankommt. Denn, wenn die vermögenden Perſonen im Lande ihr Geld und Güter, aus Beſorgung des Verluſtes, niemand anvertrauen wollen, und folglich den Gewerbe-treibenden Perſonen die vornehmſten Mittel dazu ermangeln: ſo muß die Nahrung und der Umtrieb des Geldes nothwendig in ſchlechtem Zuſtande ſeyn. Die **Mittel, dieſen beſondern und allgemeinen Credit zu erhalten**, kommen ſämmtlich auf die Bequemlichkeit und Sicherheit an, womit vermögende Perſonen ihre Gelder ausleihen können, und auf gute Geſetze und Anſtalten, die in dieſer Abſicht gemachet werden.

Das erſte und hauptſächlichſte Mittel zur Aufrechterhaltung des beſondern und allgemeinen Credits, ſind wohl ohne Zweifel gute Geſetze. Dieſe Geſetze müſſen die Schuldner, welche ihrer Schuld geſtändig, oder derſelben durch ausgeſtellte Documente, oder durch andere zureichende Beweiſe, genugſam überführt ſind, ohne alle Verzögerung und weitläuftige Proceſſe, und im Nothfalle durch ſtrenge Zwangsmittel, zur Bezahlung anhalten. Dieſe unparteyiſche und ſchleunige Handhabung der Gerechtigkeit muß nicht allein bey Wechſel-Briefen, ſondern auch in allen andern Schuldſachen, wo klare Briefe und Siegel vorhanden ſind, Statt finden. Doch muß ſich dieſe Strenge der Geſetze nur auf Kaufleute, Fabrikanten und ſolche Perſonen erſtrecken, die wirklich Gewerbe treiben; denn bey andern Perſonen

wird

wird ſolches zur Aufrechterhaltung des Credits gar nicht erfordert, und ſtimmet auch mit der bürgerlichen Freyheit, und dem Endzwecke der bürgerlichen Geſellſchaft, ſehr wenig überein. Vor allen Dingen aber werden ſtrenge Geſetze wieder die muthwilligen, und durch die Verſchwendung oder unordentliche Wirthſchaft, oder aus Bosheit und Vorſatz verurſachten Bankerotte (ſ. Th III, S. 515, fgg.) erfordert. Boshafte und vorſetzliche Bankerottier verdienen, nach Beſchaffenheit der Umſtände, mit harter Leibes- und Lebensſtrafe beleget zu werden; wie denn dergleichen Strafe wirklich in verſchiedenen (und insbeſondere auch den preußiſchen) Landesgeſetzen darauf geſetzt iſt.

Diejenigen aber, welche durch offenbare Verſchwendung, Hochmuth und unordentliches Leben, ein Falliment machen, ſollten, wenn ſie nicht ebenfalls eine Leibesſtrafe verdienen, wenigſtens in immerwährender Verachtung gehalten, und niemahls wieder zugelaſſen werden, Handlung oder Gewerbe zu treiben. Allein, man pflegt nicht allein ſolche Falliten, ſondern ſogar auch vorſetzliche Bankerottier, die gemeiniglich vor den Ausbruch des Bankerots ein gutes Vermögen bey Seite zu bringen ſuchen, wovon ſie hernach reichlich leben können, für ehrliche Leute paſſiren zu laſſen, die wohl noch dazu diejenigen, die ihnen Vorwürfe machen, von den Richtern beſtrafen laſſen können; ja, man geht öfters ſo weit, daß man ſolchen Leuten Ehrentitel und Bedienungen gibt, weil man glaubt, daß man ſelbige, da ſie Kaufleute geweſen ſind, in Manufactur- und Commercien-Sachen gebrauchen könne. Hingegen verdienen diejenigen, welche durch erweisliche Unglücksfälle auſſer Stand geſetzet werden, ihre Gläubiger zu befriedigen, ein wahres Mitleiden; und da ſollte man bey ſolchen nahen Falliments, in Betrachtung der ſchädlichen Folgen für das Land, alle mögliche Mittel anwenden, dieſelben zu verhüten, ja zuweilen, nach vorgängiger Einſicht der Bücher, und be-

fundener

fundener Beſchaffenheit, thätige Unterſtützungsmittel nicht verſäumen. Man hat Beyſpiele, daß, zu Verhütung eines großen bevorſtehenden Bankerotts, die Zahl-Woche der Meſſe ausdrücklich verlängert worden, weil Hoffnung vorhanden war, daß dem Schuldner beträchtliche Geldſummen eingehen würden. Die Geſetze dürfen auch den Wucher und die wucherlichen Contracte nicht auſſer Acht laſſen, als welcher dem Credite äuſſerſt nachtheilig iſt.

Hiernächſt beruhet die Aufrechterhaltung des Credits gar ſehr auf den Maßregeln und Anſtalten, welche eine weiſe Regierung zu ergreifen weiß, um die Privatperſonen, und inſonderheit diejenigen, welche Handel und Gewerbe treiben, vor den Unglücksfällen in Sicherheit zu ſetzen. Die Unglücksfälle ſetzen öfters auch die ehrlichſten Schuldner wieder ihren Willen auſſer Stand, ihre Schulden bezahlen zu können. Wenn aber gleichwohl die Gläubiger dadurch um ihr Geld kommen, ſo werden ſie ungemein mißtrauiſch und furchtſam, und wollen, aus großer Vorſichtigkeit, übermäßige Verſicherungen haben, wodurch folglich der Credit im Lande ſehr leidet; oder man wird die Capitalien, wo man ſie nicht gar müßig liegen laſſen will, lieber auſſer Landes ſenden, wo wieder die Unglücksfälle beſſere Anſtalten gemacht ſind; wodurch alsdann der Umlauf des Geldes im Lande leidet. Man muß alſo dergleichen Anſtalten nicht unterlaſſen. Hierher gehören die Anſtalten wieder die Theurung, und die Anlegung wohlverſehener und gut eingerichteter Magazine; ferner die verſchiedenen heilſamen Aſſecuranzanſtalten wieder Feuer- Hagel- und Wetterſchaden, gegen Ueberſchwemmungen, Viehſterben, und dergleichen Unglücks-Fälle mehr; ſ. Th. II, S. 577, fgg.

So wie die Wechſel- und Leih-Banken den öffentlichen Credit des Landes befördern, wie oben, S. 429 angemerket worden: ſo thun ſie auch ein gleiches in Anſehung des beſondern Credits. Perſonen von großem

Vermögen iſt es allemahl viel bequemer, wenn ſie ihr Geld auf einmahl in großen Summen ausleihen können, als wenn ſie ſich mit vielen einzelen Gläubigern bemühen ſollten. Es iſt demnach eine Bank in einem beträcht⸗lichen und wohleingerichteten State faſt unumgänglich nöthig. Ich werde nachher, bey Gelegenheit des Kauf⸗manns⸗Credits, wieder davon ſprechen. Auch dienen die Grund⸗ und Hypothekenbücher ſehr zur Beförde⸗rung des Credit⸗Weſens, indem dadurch den Gläubigern vollkommene Sicherheit verſchaffet wird. Siehe auch weiter unten den Art. **Schleſiſches Credit⸗Syſtem.**

Hrn. v. Juſti Policeywiſſenſchaft, I B. 1 Abſchn. 25 Hauptſtück.
Eben Deſſ. Cameralwiſſenſchaft, I Th. 2 Hauptſt. 2 Abtheil. 2 Ab⸗ſchn. und II Th. 1 B. 3 Abth. 2 Abſchn.
Hrn. H. C. R. Bergius Policey⸗ und Cameral⸗Magaz. II Th. S. 124, fgg.
Von dem Umlauf und dem Credit, ſ. den I Th. der aus dem Franz. überſ. Sammlung von Aufſätzen, die größtentheils wichtige Puncte der Staatswirthſch. betreffen (von Hrn. Pinto aus Amſterdam), Liegn. und Lpz. 1776, gr. 8. S. 29, fgg.

Ich komme nunmehr auf den **Kaufmanns⸗Credit**, d. i. den Privat⸗ oder beſondern Credit, der einem jeden Handelsmanne nützlich, ja ſelbſt nothwendig, iſt. Dieſer Credit iſt verſchieden, und beſteht darin: 1) Daß man einer Perſon Gelder zu einem willkürlichen Gebrauche leihet, es ſey nun gegen die Verpfändung eines Theiles, oder aller ſeiner Güter, auf kurze oder lange Zeit. Die⸗ſes kann nur ein halber Credit genannt werden. 2) Wenn man jemand gegen eine Schuldverſchreibung, oder gegen deſſen Wechſelbrief, auf eine gewiſſe Zeit Gelder vor⸗ſchießt. Dieſer Credit iſt bey den Handelsleuten ſehr gebräuchlich. 3) Wenn ein Handelsmann von einem Ausländer Waaren verſchreibt, und dafür auf ſich, oder auf einen Andern, die Gelder ziehen läßt, oder Wechſel⸗Briefe einzuſchicken verſpricht, da inzwiſchen die Waare gleich abgeſandt wird, ehe der Abſender noch weiß, ob ſeine Wechſelbriefe bezahlt werden, oder ob die verſpro⸗chenen Rimeſſen einkommen werden. Alle andere Arten

des Credits können in dieſen dreyen begriffen werden. Der letztere Credit iſt indeſſen der nothwendigſte und vornehmſte, da ohne denſelben keine Handlung getrieben werden kann, oder man müßte Waare und Geld jedes Mahl gegen einander ausliefern, welches heut zu Tage nicht thunlich, und bey dem Wechſelhandel gar nicht möglich iſt.

Auf die Erhaltung des Credits zielen beynahe alle Handlungen eines redlichen und Ehre liebenden Mannes. Bey dem Credit ſind folgende zwo Hauptregeln zu beobachten:

1. **Der Darleiher muß vorſichtig ſeyn, damit er ſein Geld nicht ausleihe, ohne zu wiſſen, ob und wie er es wieder werde empfangen können.** Iſt es auſſerhalb, daß jemand Credit verlanget, den man nicht genau kennt, ſo muß man ſich nach deſſen Umſtänden bey einem glaubhaften Bekannten erkundigen, und hierbey auch darauf ſehen, daß kein Nahrungsneid, noch ſonſt eine perſönliche Abneigung, bey demjenigen obwalte, den man um Rath fragt. An Einheimiſche iſt es beſſer, als an Ausländer borgen; man kennt ſie beſſer, und kann aus ihrer Aufführung einiger Maßen ſchließen, wie weit denſelben zu trauen iſt. Es iſt ferner ſicherer, an Leute vom Mittelſtande, als an hohe Perſonen zu borgen; wenn man dieſe anklagen muß, ſo iſt ſolches mit mehrern Schwierigkeiten verknüpft; und es fehlt denſelben ſelten an Gelegenheit, ſich zu rächen. Die Klugheit ſetzt bey jedem Geſchäfte die Abſicht eines Gewinnes voraus, und nie wird ſie große Vortheile ſuchen, wenn man ſich nicht in dem Stande befindet, einen großen Verluſt ertragen zu können.

2. **Man muß ſich auf den guten Glauben, die Treue und Redlichkeit des Debitors oder Schuldners verlaſſen können.** So lange auf die Erfüllung der Geſetze gehalten wird, ſind Treue und Redlichkeit annehmliche Sicherheiten. Das Verbrechen iſt dennoch leicht, und würde noch öfter begangen werden, wenn nicht ein jeder den Nutzen eines guten Nahmens, und des daraus fließenden Credits, zu erkennen wüßte. Der kleine Haufen der Betrieger iſt theils bekannt, theils wird er durch die Geſetze im Zwang gehalten; und diejenigen, die ohne ihr Verſchulden dahin gebracht werden, Andern einen Schaden zu zufügen, gehören nicht in dieſe Claſſe.

Aus dem Wechſelhandel kann man den beſten Begriff von dem großen Nutzen und von der Nothwendigkeit des Credits erſehen. Alle Wechſelbriefe ſind gleich-

ſam

ſam Creditbriefe, vermittelſt deren der eine den andern bezahlt, gleich als ob es mit barem Gelde geſchähe, da doch die Wechſelbriefe keinen reellen Werth haben, ſo lange ſie nicht acceptirt ſind, und auch dann, wann ſie angenommen worden, noch ungewiß iſt, ob ſie bezahlt werden. Es iſt alſo der Credit, oder das Vertrauen, welches einer in den andern ſetzt, das Mittel, wodurch einem ſolchen Papiere eine Gültigkeit beygeleget wird, die in demſelben nicht wirklich iſt.

Dem Credit iſt die ſo nützliche Erfindung und die Fortdauer der Banken zu zuſchreiben. Alles, was in einer Bank verrichtet wird, gründet ſich einzig und allein auf das Zutrauen; und dieſes gibt den Handelsleuten Gelegenheit, die Bezahlungen, die ſie zu leiſten oder zu empfangen haben, auf eine bequeme Art zu verrichten. Die Bancozettel laufen in dem Lande um, und dienen den Menſchen, die keine Wiſſenſchaft von den Wechſelbriefen haben, anſtatt baren Geldes, unterdeſſen daß die Bank ihren Nutzen in dem Umlaufe ſolcher Papiere findet. Der Umlauf gründet ſich allein auf das Vertrauen, daß ein ſolcher Zettel eine ſichere Einlöſung zu erwarten hat, wann er bis in die Bank zurück läuft. Die Banken befördern und erleichtern alſo durch den Credit den Umlauf der Gelder, und ſind gleichſam die Caſſen aller derjenigen, welche Rechnungen in den Büchern der Bank haben.

Der Credit, den eine Perſon gegen bloße Verſchreibungen oder gegen Wechſelbriefe erhält, kann von größerm Umfange ſeyn, als derjenige, der ſich auf Hypotheken oder Unterpfänder gründet. Dieſe können bey einem wahren Handelsmanne, der ſeinen Reichthum zur Betreibung ſeiner Handlung anwendet, ſo beträchtlich nicht ſeyn, daß ſich große Summen darauf aufnehmen laſſen. Der Credit aber, welcher ſich einzig und allein auf das Vertrauen gegen die Perſon gründet, iſt weit unbeſchränkter. Er fordert keine andere Sicherheit, als einen ordentlichen Lebenswandel, fleißige

Betreibung der Geſchäfte, und den Character eines aufrichtigen und redlichen Mannes; und dieſes ſind die beſten Hypotheken. Wer in dem Beſitze eines guten Nahmens iſt, den man dadurch erlanget, dem wird es nie an Credit fehlen; ihn zu unterhalten, iſt leicht, wenn man die Regeln der Klugheit und inſonderheit eine vernünftige Vorſichtigkeit nie aus den Augen ſetzt. **Der Credit eines Mannes hängt von ſeinem Wohlſtande ab.** Die Sparſamkeit kann denſelben ſehr befördern; ſie iſt eine Tugend, die allen Menſchen heilſam, inſonderheit aber angehenden Kaufleuten nothwendig iſt, und vornehmlich ſolchen, die wenig Vermögen beſitzen. Die erſten Jahre ſind diejenigen, da ſich bey einer alsdann gemeiniglich kleinen Haushaltung am leichteſten etwas erſparen läßt. Gelder, die im Anfange verdienet werden, verſichern den Wohlſtand im Alter; ſie geben das Mittel ab, die Unternehmung zu vergrößern, mehr zu verdienen, und dann kann man nach und nach mit den Ausgaben nach dem Verhältniſſe des jährlichen Gewinnes ſteigen. Ein Stat begeht einen großen Fehler, wenn derſelbe in Friedenszeiten nicht bedacht iſt, Schätze zu ſammlen, und bey entſtehendem Kriegen Schulden machen, und denſelben mit fremden Geldern führen muß; er wird innerlich ſchwach werden, wenn er nicht gar zu Grunde geht. Dieſe Statsmaxime läßt ſich nicht minder auf den Bürger anwenden. Diejenigen irren, die da glauben, Pracht und Praleren erwerbe den Credit. Der Ruhm wird größer, und das Zutrauen leichter zu erlangen ſeyn, wenn von einem Handelsmanne geſagt wird: Er treibt anſehnliche Geſchäfte, und iſt kein Verſchwender, als wenn es heißt: Er führt einen großen Stat, und treibt wenig Handlung.

Dasjenige, was durch die Sparſamkeit geſammlet wird, muß durch den Fleiß nutzbar gemachet werden. Der Fleiß äuſſert ſich aber nicht darin, auf einmahl große Geſchäfte anzufangen, ſondern vielmehr, wenn man diejenigen,

jenigen, die man zu treiben gedenkt, mit Ordnung und Nachdruck führet. Doch aber müſſen alle Unternehmungen, ehe man zur Ausführung ſchreitet, mit Klugheit überdacht werden. Eine einzige Unbeſonnenheit, die ſich in den Geſchäften darthut, kann dem Credite ſchon einen Stoß beybringen, welcher ſchwer zu verſchmerzen iſt; und man muß dann nicht ſelten zu unangehmen Mitteln ſchreiten, den Schaden zu heilen. Sehr unverantwortlich iſt es, bey ſchlechten Umſtänden und abnehmendem Credit, ſich durch eine Heurath zu helfen ſuchen. Nur ſelten erreicht man ſeinen Endzweck; und iſt es nicht beſſer, wenn jemand einmahl ſchlecht ſtehet, ſich allein unglücklich zu ſehen, als eine unſchuldige Perſon zur Mitgenoſſinn eines vor Augen liegenden Verderbens zu machen?

Nach den Regeln der Klugheit, ſoll man vorzüglich mit Menſchen handeln, die ſelbſt in gutem Credit ſtehen. Muß man nach dem Laufe der Geſchäfte an dieſelben borgen, ſo iſt die Forderung ſicher; kauft man Waaren von denſelben, ſo können ſie dieſe wohlfeiler als Andere verkaufen, und leichter borgen, oder einige Zeit auf die Bezahlung warten, wenn es die Umſtände erfordern. Ihren ehrlichen Nahmen zu erhalten, werden ſie den Betrug ſcheuen, den ein anderer, der ſich erſt zu bereichern ſuchet, vielleicht als ein erlaubtes Mittel dazu anſieht. Und eben der Handel und der Umgang mit Menſchen, die in gutem Rufe ſtehen, vermehren den Credit, inſonderheit wenn es redliche Freunde ſind. Ihr bekannter guter Character wird ihrer Recommendation Nachdruck geben, und auch dadurch können ſie ſo nutzbar werden als bare Gelder.

Zur Erhaltung eines erworbenen Credits, und ſo auch zur Erlangung deſſelben, iſt rathſam, daß man nicht zu viel auf Zeit kaufe. Wenn ſolches bekannt wird, ſo ſchmählert es den Credit ſehr, und die Intereſſen machen die Waaren theurer, als ſie ſeyn ſollten. Hierzu

zu kann noch die Gefahr kommen, daß die Gläubiger alle, oder ein Theil davon, zugleich bezahlt ſeyn wollen; alsdann müſſen die Waaren für halbes Geld verkauft oder verſetzt werden, um Geld zu machen; und wird dieſes ruchtbar, ſo iſt es um den Credit geſchehen.

May Einleit. in die Handlungswiſſenſchaft, I Th. Alt. und Lüb. 1770, gr. 8. S. 216, fgg.

Vom Credit, ſ. das 18 und 43 St. der nützl. Beytr. zu den neuen Strelitz. Anz. v. J. 1774.

Credit=Briefe, Fr. Lettres de Crédit, ſind Briefe, welche die Banquiers oder Kaufleute gewiſſen Perſonen, auf welche ſie ſich verlaſſen können, zuſtellen, und wodurch ſie dieſelben bey ihren Correſpondenten an entlegenen Orten recommandiren, daß man ihnen allezeit offene Caſſe halten, und gegen Vorzeigung ihrer Handſchrift und Siegel, imgleichen eines Reverſes, oder unter was für einer Bedingung es ſey, entweder mit einer gewiſſen Geldſumme, oder auch überhaupt mit Allem, was dieſelben nöthig haben oder verlangen könnten, an die Hand gehen möge. Im letztern Falle nennt man dergleichen Creditbriefe **offene Wechſel.**

Die Creditbriefe haben, ob ſie zwar an und für ſich keine Wechſelbriefe ſind, gleichwohl mit dieſen einerley Privilegien und rechtliche Vorzüge, jemanden zur Wiederbezahlung der, Kraft ſelbiger, empfangenen Summen zu nöthigen. Bey ſo geſtalten Sachen iſt gar viel daran gelegen, (abſonderlich, wenn die Ordre zu zahlen uneingeſchränkt iſt,) diejenige Perſon genau zu kennen, der man dergleichen Brief aushändiget, weil es ſonſt gar leicht geſchehen kann, daß ſie, wenn ſie ein unordentliches Leben führt, eine ſtärkere Summe aufnimmt, als es des Briefes Gebers Vermögen verſtattet. Daher es auch allemahl beſſer gethan iſt, ſo viel möglich, eine gewiſſe Summe zu beſtimmen, damit man genau wiſſe, wozu man ſich verbindlich gemacht hat. Ferner iſt hierbey zu beobachten, daß man ſeinen Correſpondenten, welche die Gelder verſchaffen ſollen, von der Abreiſe der Perſon, die ſie empfangen ſoll, Nachricht gebe, und ihnen dieſelbe zugleich nach ihrer Leibesgeſtalt auf das genaueſte, oder aber ein gewiſſes unter ihnen beſtimmtes Wort, welches der Ueberbringer der Briefe zu ſagen hat, beſchreibe; immaßen es ſich wohl fügen kann, daß, wenn etwa dieſe Perſon unterweges getödtet,

und

und der Creditbrief geraubet würde, ſich hernach ein Anderer an ihrer Statt damit meldete, Gelder ausgezahlt zu bekommen. Kurz, man hat alle Vorſicht zu gebrauchen, damit alle Zufälle, die ſich eräugnen können, vermieden werden, und die Correſpondenten ſicher gehen können.

Credit-Caſſe, Fr. Caiſſe de credit, heißt, inſonderheit in Paris, eine Caſſe, die zum Behuf auswärtiger Kaufleute, welche der Stadt Paris Wein oder andere Getränke zuführen, angelegt iſt. Bey dieſer Caſſe können ſie allemahl den benöthigten Credit finden, wenn ſolcher nicht die Hälfte des Werthes der zugeführten Weine oder Liqueurs überſteigt.

Von der eigentlichen Beſchaffenheit und Einrichtung dieſer Caſſe ſ. Savary Dict. univ. de Comm. Th. I, S. 664, fgg.

Credit-Commiſſion, ſiehe unter Schuldenweſen.

Credit-Syſtem. (Schleſiſches) Der letzte Krieg, welcher im J. 1756 ſeinen Anfang genommen, und nächſt unſerm Vaterlande keine deutſche Provinz härter als Schleſien betroffen hat, die Münzveränderungen, und andere Nebenurſachen, veranlaßten, nach dem im J. 1763 wieder hergeſtellten Frieden, den Bankerott verſchiedener im größten Credit geſtandener Gutsbeſitzer, welche auf einmahl zu zahlen aufhörten, und bey deren Concurs ſelbſt viele gerichtlich verſicherte Gläubiger leer ausgingen, weil, durch die Verwüſtungen des Krieges, die Güter im Preiſe gefallen waren, und man ſich vielleicht auch mit Ertheilung der Conſenſe darauf, etwas zu willig hatte finden laſſen. Die Capitaliſten fingen daher an, bey Ausleihung ihrer Gelder ſehr mißtrauiſch zu werden; ſie adreſſirten ſich an Advocaten, um ſich durch deren Rath und Gutachten vor ähnlichem Verluſt zu decken; dieſe zogen dadurch den ganzen Geldverkehr in der Provinz an ſich; und bald kam es ſo weit, daß niemand, ſelbſt bey der vollkommenſten Sicherheit, die nöthigen Capitalien erhalten konnte, wenn er ſich nicht vorher mit dem Advocaten oder Proxeneten auf eine für ihn höchſt läſtige Art abgefunden hatte.

tc. Die durch dergleichen Wucher und Douceurs ausgeſogenen Schuldner kamen mit jeder Verſur, zu der ſie die Liſt und Gewinnſucht ſolcher Geldmäkler nöthigten, ihrem Untergange um einen Schritt näher; die Bankerotte vermehrten ſich, und in eben der Proportion wuchs auch das Mißtrauen der Capitaliſten, dergeſtalt, daß viele von ihnen ihr Geld lieber in den Kaſten verſchließen, als ſich der Gefahr eines beſorglichen Verluſtes an Capital und Zinſen, wo nicht ganz, doch zum größten Theile, ausſetzen wollten. Durch dieſen Verfall des Credits, war die Circulation des Numeraire im Lande dergeſtalt gehemmt, daß der Beſitzer des anſehnlichſten Landgutes, bey der Aufkündigung einiger wenigen tauſend Reichsthaler, aus ſeinem Eigenthume geworfen, und ein Opfer von der Strenge des Rechtes, oder ein Raub des Wuchers und der Habſucht, zu werden Gefahr lief.

Dieſem täglich weiter um ſich greifenden Uebel konnte nicht anders abgeholfen werden, als durch die Wiederherſtellung des Credits; und dieſe zu erreichen, ward das dermahlige Landſchaftsſyſtem etablirt. Dieſes Syſtem beruhet auf einer Verbindung ſämmtlicher Stände, vermöge welcher dieſelben auf die Güter ihrer Mitglieder bis zur Hälfte des wahren, nach zuverläſſigen Grundſätzen beſtimmten, Werthes derſelben, gewiſſe privilegirte Pfand-Verſchreibungen oder ſo genannte Pfand-Briefe ausfertigen, welche an und für ſich Specialhypotheken auf die darin verſchriebenen Güter ſind, vor dieſen aber den Vorzug haben, daß das Univerſum die Sicherheit garantiret, dem Inhaber eines ſolchen Pfandbriefes die davon fallenden Intereſſen halbjährig accurat und ohne alle Koſten bezahlt, ihm das Capitel auf jedesmahliges Verlangen mit klingendem Gelde realiſirt, und dagegen die Rückſicherheit in dem verpfändeten Gute ſelbſt findet. Der Inhaber eines ſolchen Pfandbriefes hat alſo mit dem Debitore privato und Beſitzer des darin verſchriebenen Fundi gar nichts zu thun; er hat nicht nöthig, ihn,

wenn

wenn er mit Zahlung der Intereſſen ſäumig iſt, durch die mit vielen Weitläuftigkeiten und Unkoſten verknüpfte richterliche Hülfe zu ſeiner Schuldigkeit bringen zu laſſen; er riſquirt niemahls, in einen Concurs verwickelt zu werden; ſondern, er hält ſich wegen Capital und Zinſen lediglich an das Univerſum, welches ihm dafür haften, und für ſeine Befriedigung unentgeldlich Sorge tragen muß.

Die eigentlichen Grundſätze und die Einrichtung dieſes Creditſyſtems, ſind in der an den Etatsminiſter von Carmer unterm 29 Auguſt 1769 erlaſſenen Cabinetsordre auf das deutlichſte entwickelt, und die Wichtigkeit der Sache erfordert, daß ich gedachte allerhöchſte königliche Cabinetsordre hier wörtlich einrücke, zumahl da dieſelbe in der gewöhnlichen Edictenſammlung nicht befindlich iſt.

Königliche Cabinets-Ordre,

die Wiederherſtellung des Landſchaftlichen Credits betreffend.

Mein lieber Etatsminiſter v. Carmer! Da Ich wahrgenommen, daß der bey dem Schleſiſchen Landadel ſich äuſſernde Geldmangel hauptſächlich von dem Verfall des Credits herrührt, daher aber vorzüglich der unproportionirten Verpfändung der Landgüter, und den Weitläuftigkeiten und Koſten, in welche die Creditores bey entſtehenden Concurſen verwickelt werden, zuzuſchreiben ſey: ſo habe Ich, um dieſem Uebel aus dem Grunde abzuhelfen, und ſowohl den gemeinen Landescredit, als den Credit eines jeden Particuliers, auf eine ſolide Art zu retabliren und auf alle künftige Zeiten zu befeſtigen, Mich reſolviret, Meine getreue Schleſiſche Stände in eben die vortheilhafte Verfaſſung zu ſetzen, in welcher Meine Churmärkiſche Landſchaft ihren Credit und gemeinſchaftliches Wohl bisher unterhalten und befördert hat. Ich will alſo, daß die Stände eines jeden Fürſtenthums unter ſich, und ſodann ſämmtliche Fürſtenthümer zuſammen in Verbindung treten, und ein gemeinſchaftliches Landes-Collegium etabliren, welches alles, was zur Erhaltung des öffentlichen

Credits erforderlich iſt, reſpiciren, und nach beſten Vermögen frey und ungehindert betreiben möge.

Die Grund- und Hypothekenbücher mögen zwar nach der alten Landesverfaſſung ferner unter der Aufſicht und Direction der Regierungen verbleiben, und das geſammte Hypothekenweſen auf den bisherigen Fuß fortgeführet werden. Es ſollen aber dieſe Collegia ohne Zuziehung, Genehmigung und Unterſchrift der Fürſtenthums- oder Kreis-Bevollmächtigten, zu deren Diſtrict das zu verpfändende Gut gehört, keine zum Cours beſtimmte Pfand-Briefe ausfertigen.

Unter denen zum Cours beſtimmten Pfandbriefen verſtehe ich diejenigen Hypotheken-Inſtrumente, welche unter der Garantie der Landſchaft künftig bey Güter-Käufen, Capital-Zahlungen und andern dergleichen Fällen, nach dem Beyſpiel der ehehin in dem Fürſtenthum Schweidnitz und Jauer gewöhnlich geweſenen ledernen Briefe (*) genommen und gleich dem baren Gelde circuliren werden.

Wenn jemand dergleichen ledernen Pfandbrief auf ſein Gut ſtellen laſſen will, ſo muß er ſich zwar, wie bisher gewöhnlich, bey den Regierungen melden; dieſe aber müſſen deſſelben ſchriftliches Geſuch, mit Beyfügung eines Extracts aus den Hypothekenbüchern, dem Ausſchuß des Fürſtenthums oder Kreiſes, unter welchen das zu verpfändende Gut gehöret, zur nähern Unterſuchung communiciren.

Die Unterſuchung, auf welche es hauptſächlich ankommt, hat eigentlich nur den Werth des zu verpfändenden Gutes zum Vorwurf. Denn, was ſonſt ſchon für Schul-

*) Dieſe Briefe wurden wegen ihrer Ausfertigung auf Pergament alſo genannt, und waren nichts anders, als von den Landes-Aemtern oder Regierungen beſonders conſentirte Hypotheken-Inſtrumente. Sie hatten vor den gewöhnlichen Pfandverſchreibungen nur dieſes zum voraus, daß ſolche, bey Vertretung des Collegii, niemahls über die Hälfte des Werthes, wofür das Gut gekauft worden, ausgefertiget werden durften, und daß es eben aus dieſem Grunde etwas ganz unbekanntes war, einen ſolchen ledernen Brief bey entſtandenem Concurs leer ausgehen zu ſehen. Sie erhielten übrigens zwar die Intereſſen auch während dem Concurs; allein, von dem Beytrage zu den disfälligen Koſten waren ſie nicht ausgeſchloſſen.

Schulden, *Cautiones* und *Onera* auf demſelben haften, conſtiret mit Zuverläſſigkeit aus den Hypothekenbüchern. Ob nun zwar in dieſen Büchern auch das letzte Kauf-*Pretium* aufgeführet wird, ſo beweiſet daſſelbe doch nicht allemahl den wahren Werth eines Gutes, und alſo iſt es zur Sicherheit der gemeinen Landſchaft, welche dergleichen Pfand-Briefe garantiret, nothwendig, daß ſie ſich davon durch eine genaue Taxe vollkommen überzeuge.

Die in dieſer Abſicht aufgenommenen Taxen müſſen nicht, wie bisher, willkürlich, ſondern nach gewiſſen in jedem Kreiſe beſonders feſtzuſetzenden *Principiis* gefertiget werden.

Weil die Landſchaft eines jeden Fürſtenthums für die Sicherheit ihrer Pfandbriefe ſtehen, und alſo ſelber beurtheilen muß, wie hoch ſie ihre Güter taxiren könne: ſo überlaſſe ich den Ständen eines jeden Kreiſes und Fürſtenthums, die in dieſem Stücke erforderlichen *Principia* zu reguliren und feſtzuſetzen. Es müſſen ſich aber ſämmtliche Fürſtenthümer förderſamſt darüber vereinigen, ob ſie, in ihren Taxen und Pfandbriefen, das nach dem Münz-Fuß *de Ao.* 1764 ausgeprägte Courant, oder aber die in dem Banco-Edict beſtimmten Pfunde annehmen und zum Grunde legen wollen.

Die wirkliche Ausfertigung der ledernen Pfandbriefe ſoll jährlich zweymahl, nähmlich *Termino* Weihnachten und Johannis, in Gegenwart des Fürſtenthums-Deputirten, bey der Oberamtsregierung eines jeden Departements vorgenommen werden.

Die Landſchaft muß, ihrer eigenen Sicherheit wegen, mit den unter ihrer Garantie ausgefertigten Pfandbriefen die Hälfte des wahren Werthes der zu verpfändenden Güter nicht überſteigen; auch des bequemern Verkehrs und der Intereſſen-Zahlung halber, die Pfandbriefe nicht leicht unter 20, und nicht über 1000 Rthlr. ausfertigen laſſen.

Bey Ausfertigung der privilegirten Pfandbriefe muß ein beſtändiges und allgemeines Formular zum Grunde gelegt, ſämmtliche Pfandbriefe, wie ſolche zu dieſem oder jenem Gute gehören, nach der Zeit ihrer Ausfertigung numeriret, von den anweſenden Commiſſariis unterſchrieben und beſiegelt, überhaupt aber mit möglichſter Behutſamkeit gegen alle Verfälſchungen expediret werden.

Das

Das Pergament, auf welches die Pfandbriefe gefertiget werden, muß zugleich ſo vielen Raum haben, daß auch das Datum der Intereſſen-Zahlung durch mehrere Jahre darauf vermerkt werden könne. Die expedirte Pfandbriefe müſſen ſowohl in das Hypothekenbuch, als in das landſchaftliche Regiſter, eingetragen, und, daß dieſe Intabulation wirklich geſchehen, auf dem Pfandbriefe ſelber vermerket werden.

Dergleichen Pfandbriefe werden von dem Beſitzer des verpfändeten Gutes der Landſchaft mit 5 pro Cent verzinſet; die Stände eines jeden Kreiſes müſſen, in Anſehung der von ihnen ausgefertigten privilegirten Pfandbriefe, für die Einziehung und Abführung der Intereſſen ſorgen; und Ich will geſchehen laſſen, daß ſie ſich, zur Erſparung der Koſten, der in Meinem Solde ſtehenden Kreisamtsbedienten, in ſo fern ſolches ohne Nachtheil ihres bisherigen Dienſtes geſchehen kann, mit gebrauchen mögen.

Der Inhaber eines Pfandbriefes hat alſo mit dem Beſitzer des ihm *ſpecialiter* verpfändeten Gutes nichts zu thun, ſondern muß ſich, ſeiner zu fordern habenden Intereſſen halber, ſchlechterdings an die Kreis- oder Fürſtenthums-Caſſe halten, welche auch allein die Intereſſen zu erheben, das Recht hat. Sollte dieſe mit Abführung der Intereſſen nicht gebührend folgen: ſo muß die in Breslau zu etablirende Haupt-Landſchafts-Commiſſion dieſelbe mit allem Ernſt zu beſſerer Ordnung anhalten, und *eventualiter* ſelber denen *Creditoribus*, auf Koſten des *moroſen* Kreiſes, Satisfaction leiſten; wie Ich denn auch Meine Regierungen und den zu ernennenden Landſchafts-Präſidenten, darauf zu halten aufs nachdrücklichſte beordern werde. Es verſteht ſich übrigens von ſelbſt, daß dergleichen extraordinäre Koſten, welche durch den Verzug der Intereſſen-Zahlungen verurſachet werden, zuletzt dem oder denjenigen Kreis-Einſaſſen, welche mit ihren Intereſſen in Rückſtand verblieben ſind, zur Laſt fallen; und haben die Intereſſen und Koſten, in dergleichen Fällen, mit dem Capital einerley Recht uud Priorität auf das verpfändete Gut.

Die zur Landſchafts-Caſſe deputirte *Commiſſarii* ſollen das Recht haben, ſogleich nach Ablauf des zur Intereſſen-Zahlung beſtimmten Termins, den *moroſen Debitorem*, durch

durch Verfügung der Sequeſtration auf den verpfändeten *Fundum*, zur Zahlung anzuhalten.

Damit aber die Landſchaft von den abnehmenden Vermögens-Umſtänden, oder der ſchlechten Wirthſchaft ihrer Kreis-Einſaſſen in Zeiten unterrichtet, und in Beobachtung ihrer Pflichten zur Sicherheit des Publici nicht behindert werde: ſo ſollen alle Real-Executiones, welche von Seiten der Landes-Collegiorum gegen den Beſitzer eines der Landſchaft verpfändeten Gutes decretiret worden, den Kreis-Deputirten zur Vollſtreckung aufgetragen werden; dieſe aber müſſen die denen Land- und Juſtizräthen vorgeſchriebene Legalitäten dabey auf das genaueſte beobachten.

Bey entſtehendem Concurs über das Vermögen des Beſitzers eines der Landſchaft verpfändeten Gutes, bleibt die Landſchaft in der Poſſeſſion und Adminiſtration deſſelben, und darf, ehe ſie ihrer Intereſſen wegen befriedigt iſt, *ad maſſam Concurſus* nichts verabfolgen laſſen.

Es verſteht ſich aber von ſelbſt, daß die Landſchaft oder Kreis-Deputation, während ihrer Adminiſtration des verpfändeten Gutes, ordentliche Rechnung führen, ſolche gehörig ablegen und juſtificiren, auch bey entſtandenem Concurs das Erforderliche mit der Regierung, wo der Proceß ſchwebet, concertiren müſſe.

In Fällen, wo die Execution oder Sequeſtration von der Landſchaft ſelber veranlaſſet worden, wird die Rechnung dem *Debitori* bey der Landſchaft, in Fällen aber, wo die Execution von der Regierung verordnet worden, wird auch bey der Regierung die Rechnung abgelegt.

Weder der *Creditor*, welcher dergleichen privilegirte Pfandbriefe in Händen hat, noch auch die Landſchafts-Caſſe, welche jenen vertreten muß, ſollen jemahl in den Concursproceß verwickelt werden. Es iſt auch deren Adcitation unnöthig, weil das Quantum der auf dem Cridegut haftenden privilegirten Schulden, und des davon zu präſtirenden halbjährigen Intereſſen-Betrages ſchon durch die Hypothekenbücher ſattſam bekannt und juſtificirt iſt.

Die Landſchaft trägt daher auch zu den Commun-Koſten nichts bey, und nimmt ihre eigene Sequeſtrations-Koſten, ſo wie die Intereſſen, aus dem ſequeſtrirten Gute.

Sollte ſich der Fall eräugnen, daß dergleichen in Concurs gerathenes Gut einen totalen Ruin erlitten hätte, und alſo bey der Sequeſtration nicht einmahl die Hälfte ſeines

wahren

wahren Werthes verzinſen könnte: ſo haftet auch das übrige Vermögen des *Debitoris* für die Sicherheit dieſer nach der Concursordnung zur dritten Claſſe gehörigen privilegirten Schulden; alſo daß die Commun=Mäſſe ſowohl die Intereſſen, als was zur ſchleunigen Wiederherſtellung des Gutes erfordert wird, vorzuſchießen gehalten iſt.

Sollte die Concursmaſſe zur Retablirung des Gutes und Bezahlung der Intereſſen nicht hinlänglich ſeyn: ſo muß die Landſchaft, welche dieſes Gut vornehmlich angehet, darzu Rath ſchaffen, und ſich bey dem künftigen Verkauf deſſelben wieder bezahlt machen.

Ob Ich nun zwar überzeugt bin, daß ein jeder, der die beſondere Avantagen dieſer privilegirten Pfandbriefe einzuſehen im Stande iſt, ſolche, bey Zahlungen von einiger Beträchtlichkeit, allemahl lieber als klingendes Geld, welches ihm ohne Nutzen und mit Gefahr in ſeinem Kaſten erliegt, annehmen werde: ſo will Ich dennoch, um der Sache ein vollkommenes Genüge zu leiſten, ein zum Unterhalt armer Wittwen und Waiſen von mir beſtimmtes Capital, welches nur mit 2 pro Cent verzinſet werden darf, Meiner Schleſiſchen Landſchaft zu einem beſtändigen Realiſations=Fond ausſetzen, und derſelben Adminiſtration überlaſſen.

Weil aber zu befürchten ſtehet, daß das von der Gründlichkeit dieſer Einrichtung und den auſſerordentlichen Vortheilen der privilegirten Pfandbriefe nicht genugſam informirte und allezeit mißtrauiſche Publicum, beym Anfang dieſes heilſamen Werkes, die Realiſations=Caſſe allzu ſehr überlaufen, und auf einmahl vielleicht viele Millionen bares Geld, zu ſeinem eigenen Schaden, verlangen und fruchtlos erliegen laſſen möchte: ſo iſt es nothwendig, daß vor der Hand nur ein gewiſſer Theil der auszufertigenden Pfandbriefe zur Realiſation bey dieſer Caſſe qualificirt, und alſo von denjenigen Pfandbriefen unterſchieden werde, welche als ordentliche Capitals=Darlehne anzuſehen ſind.

Es iſt alſo Meine Willensmeinung, daß vor der Hand nur der 10te Theil der auszufertigenden Pfandbriefe zur promten Realiſation bey mehrgedachter Caſſe qualificiret werden ſolle. Ich will ſagen, daß, wenn nach dem Befinden der Landſchaft auf ein Rittergut von 40000 Rthlr. Werths, die verlangten Pfandbriefe bis auf 20000 Rthlr. ausgefertiget werden ſollen, von dieſem Quanto nur

2000

2000 Rthlr in ſolchen Pfandbriefen verſchrieben werden, welche eigentlich zur Realiſation bey der Caſſe qualificirt ſind. Um nun aber dieſe zur Realiſation qualificirte Pfand-Briefe von den übrigen Capital-Pfandbriefen zu unterſcheiden, ſo müſſen erſtere nicht höher, als auf 20, 40, 60, 80 und 100 Rthlr., die Capital-Pfandbriefe aber allemahl über 100 bis 1000 Rthlr geſtellet werden.

Auch wäre es nicht unbillig, daß, wenn die größeren Pfandbriefe nur mit 5 pro Cent verzinſet werden, die kleineren zur Realiſation in dem öffentlichen Fond beſtimmten vor der Hand, und bis mehreres Geld im Publico ſeyn wird, mit den bisher landüblichen 6 pro Cent verintereſſiret würden. Hierdurch würde die landſchaftliche Realiſations-Caſſe von dem muthwilligen Ueberlauf der Realiſations-Forderer am zuverläſſigſten befreyet, die in der Caſſe eingegangenen Pfandbriefe aber bald debitirt, und der Realiſations-Fond jederzeit wieder zuſammen gebracht werden können.

So wie ein jeder *Privatus*, welcher ſeine in Händen habende Pfandbriefe der ſtändiſchen Kreis- oder Landſchafts-Caſſe in den halbjährigen Terminen präſentiret, die darauf verfallenen Intereſſen erhält: ſo werden auch der Realiſations-Caſſe alle bey derſelben nach Ablauf des halben Jahres befindliche Pfandbriefe verintereſſiret, und dieſe dadurch in den Stand geſetzt, den ihr von Mir anvertrauten Armen-Fond mit 2 pro Cent verzinſen zu können.

Die Inhaber ſowohl der großen als kleinen Pfand-Briefe, können ihre Intereſſen in den erſten 14 Tagen nach der Verfallzeit bey der Deputation des Kreiſes, auf welchen ihr Pfandbrief lautet, oder aber, wenn es ihnen gelegener wäre, in der Haupt-Landſchafts-Caſſe erheben.

Es müſſen alſo die Deputirten eines jeden Kreiſes dafür ſorgen, daß diejenigen Intereſſengelder, welche binnen den erſten 14 Tagen nach der Verfallzeit von den Inhabern der von ihnen ausgefertigten Pfandbriefe nicht abgefordert worden, ſogleich in die General-Landſchafts-Caſſe, welche, wie wohl zu bemerken, von der Realiſations-Caſſe ganz unterſchieden iſt, abgeſchickt werden.

Wie nun nach wiederhergeſtelltem Credit, der bisherige genirte Verkehr zwiſchen dem Landmann und Capitaliſten von neuem belebt werden, und ein jeder ſein aus Furcht

des

des Verluſtes bey ſich verſchloßnes bares Geld gern auf dergleichen ſichere und nie der geringſten Chicane ausgeſetzte Pfandbriefe herausgeben, ja ein jeder Particulier ſeinen bey ſich verſchloßnen Nothpfennig, wenigſtens zum Ankauf der zur Realiſation qualificirten Pfandbriefe anwenden wird: ſo iſt kein Zweifel, daß ſich das klingende Geld im Publico vermehren, und alſo die bisher allzu hoch geſtiegenen Intereſſen wieder auf einen gemäßigtern Fuß herunter fallen werden.

In dieſem Fall werden die Beſitzer adelicher Güter die auf 6 pro Cent ausgefertigten Pfandbriefe wieder ablöſen, und ihre Condition, in Anſehung der Intereſſen=Zahlungen, je länger je mehr verbeſſern können.

Der Debitor kann den Inhaber ſeiner Pfandbriefe bey Gelegenheit der halbjährigen Zinſen=Zahlung, wo alle Pfandbriefe auf die künftig näher zu beſtimmende Art produciret werden müſſen, erfahren, und dieſelbe ſodann entweder mit barem Gelde, oder mit einem andern aufgekauften Pfandbriefe, einlöſen.

Es wird auch nicht an Gelegenheit fehlen, daß die Landſchaft, vermittelſt dieſer Pfandbriefe, auswärtige Capitalien für weit geringeres pro Cent erhalten, und ſich alſo dadurch mit der Zeit ſelber einen beträchtlichen Fond zur Beſtreitung der Koſten, und merklichen Avantage der ſämmtlichen Nobleſſe, verſchaffen könnte.

Sobald das Publicum durch eigene Erfahrung überzeugt ſeyn wird, daß es mit den Pfandbriefen eben ſo viel und noch mehr, als mit klingendem Gelde, ausrichten kann, ſo wird der dem Lande beſtimmte Realiſations=Fond auch einen Theil der großen Pfandbriefe zu realiſiren hinlänglich ſeyn; inzwiſchen aber wird es der Landſchaft nicht ſchwer fallen, denjenigen Inhabern der gröſſern Pfandbriefe, welche, wenn ſie bares Geld nöthig haben, ſich nicht ſelber zu helfen wiſſen ſollten, nach einer halbjährigen Aufkündigung, ihre Inſtrumenta auf andere Art realiſiren zu laſſen.

Ob Ich nun zwar der allgemeinen Sicherheit wegen feſtgeſetzt habe, daß kein Landgut über die Hälfte ſeines Werthes mit dergleichen privilegirten Pfandbriefen belaſtet werden ſolle: ſo will Ich doch, daß denen Beſitzern der Landgüter, welche mehrere Schulden haben, als die Hälfte des Werthes ihrer Güter beträgt, deswegen nicht alle

alle fernere Verpfändungen verſchränkt ſeyn ſollen. Es verſtehet ſich aber von ſelbſt, daß dergleichen unprivilegirte Pfandverſchreibungen, welche allein von den Ober-Amtsregierungen, nach der bisher gewöhnlichen Form, ausgefertiget worden, aus den extraordinären Vorrechten, ſo denen ledernen Briefen durch die Garantie der Stände beygelegt ſind, keinen Theil haben. Sie dürfen alſo wider Willen des Creditoris in keinen Zahlungen angenommen, noch jemahls zu Realiſation präſentiret werden; ſie haben an der landſchaftlichen Garantie keinen Theil, und kommen in Concursproceſſen nicht eher zur Perception, als bis den vorſtehenden privilegirten Pfandbriefen ein vollkommenes Genüge geſchehen iſt.

Durch dieſe Verfügung wird auch die bisherige Concurs- und Hypotheken-Ordnung in keinem Stücke abgeändert. Denn die hypothekariſchen Creditores haben bisher ihre Befriedigung an Capital und Intereſſen nach der Ordnung ihrer Intabulation zu fordern gehabt, und ſie werden auch künftig ſolche in eben der Ordnung erhalten. Das alte ſchleſiſche Landesgeſetz, welches den hypothekariſchen Gläubigern die Intereſſen auch während des Concurſes nach ihrer Ordnung zueignet, ſubſiſtiret noch, ob es gleich bisher nicht aller Orten gebührend beobachtet worden; und es ſoll auch künftig, in ſo fern die Concursmaſſe dazu hinreichet, ſämmtlichen intabulirten Gläubigern zu gute kommen.

Daß die unter Landſchaftlicher Gewährleiſtung ausgefertigten Pfandbriefe von allem Beytrag zu den Concurs-Koſten befreyet bleiben, iſt um ſo billiger, weil die Inhaber dergleichen Pfandbriefe mit dem Concurs nichts zu thun haben, und alſo bey demſelben keine Koſten veranlaſſen. Diejenigen Landesſtände, deren Güter jetzt ſchon mit Hypotheken beſchweret ſind, können ſolche bis auf die Hälfte des Werthes ihrer Güter in privilegirte Pfand-Briefe umſchreiben laſſen, und alſo in ſo weit ihre Creditores damit abzahlen, und ſich des 6ten pro Cent entheben.

Die Capitaliſten, welche ihre Gelder ohne die Garantie der Landſchaft, oder über die Hälfte des Werthes eines Gutes, auslehnen wollen, haben den Vortheil, daß ſie, wie bisher, 6 pro Cent Intereſſen nehmen können; auch wird künftig der Ueberfluß an klingendem Gelde, den Capitaliſten, welche ihre Barſchaften gegen Pfandbriefe

nicht mehr unterbringen können, ſolche ordentlichen und in gutem Ruf ſtehenden *Debitoribus* auch über die Hälfte des Werthes der Güter zu creditiren, noch leichter machen, alſo daß niemand mehr mit Recht über einigen Geldmangel zu klagen Urſache haben wird.

Da es ſich eräugnen könnte, daß ein Pfandbrief ſeinem Eigenthümer verloren ginge: ſo muß er ſolches ſogleich der Kreis- oder Fürſtenthums-Deputation, von welcher der Pfandbrief ausgefertiget worden, anzeigen, damit dieſelbe, bey der halbjährigen Intereſſen-Zahlung, wo alle Pfandbriefe produciret werden, nicht nur darauf Acht habe, von wem dieſer Brief präſentiret worden, ſondern denſelben auch ſo lange zurück halte, bis es ausgemacht iſt, wem dieſer Pfandbrief eigentlich gehöre. Sollte der Präſentant eine verdächtige oder unſichere Perſon ſeyn, ſo mag die Landſchafts-Deputation denſelben ſo lange in Arreſt nehmen laſſen, bis er ausgewieſen hat, von wem er ſolchen Brief erhalten; dieſer vorhergehende Beſitzer wird alsdann auf gleiche Art zur Ausweiſung ſeines *Tituli poſſeſſionis* angehalten, und in der Unterſuchung ſo ferner fortgegangen, bis derjenige gefunden wird, welcher ſich zu legitimiren ferner nicht im Stande iſt; alſo daß dergleichen Pfandbrief, wenn er auch geſtohlen werden ſollte, doch wieder an ſeinen rechten Eigenthümer kommen muß, oder wenigſtens ſeinem Beſitzer niemahls nutzen kann. Sollte aber dergleichen Pfandbrief, es ſey durch Feuer oder durch andere Art, verloren gehen, ſo wird derſelbe durch öffentliche *Proclamata* aufgehoben, und ſodann, nach Ablauf einer zu beſtimmenden Zeit, gewöhnlicher Maßen *mortificiret*, dem Eigenthümer aber an die Stelle des verlornen ein neuer Pfandbrief von der Landſchaft ausgefertiget.

Da endlich aber noch zu beſorgen ſtehet, daß, ſobald das Publicum von den Vortheilen der privilegirten Pfand-Briefe informirt iſt, ein jeder Creditor dergleichen Pfand-Briefe verlangen, und ehe die Commiſſarien mit deren Expedition fertig werden können, auf ihre Debitores andringen, und dadurch viele Weitläuftigkeiten und Koſten verurſachen möchten: ſo werde ich Meine Schleſiſche Regierungen dahin anweiſen, daß dergleichen ungeduldigen Zudringen auf eine der Sache gemäße und billige Art vorgebogen werde.

Wie

Wie ich nun die zum Beſten Meiner getreuen Schleſiſchen Stände hegende Abſichten hierdurch genug erkläret habe: ſo will Ich, daß ihr dieſelben ferner davon benachrichtigen, und zu näherer Regulirung der Sache aus jedem Fürſtenthum, welches an dieſer Einrichtung Theil nehmen will, einige von ihren Mitſtänden genugſam inſtruirte und bevollmächtigte Deputirte zu gelegener Zeit nach Breslau erfordern, und mit denſelben überlegen ſollet, wie die Verfaſſung der Landſchaften in Anſehung ihrer Verbindungen unter einander, ferner ihrer Zuſammenkünfte, Ausfertigung der Pfandbriefe, Adminiſtration der Caſſen, und überhaupt des ganzen Syſtems, am füglichſten reguliret, und das allgemeine Wohl, mit möglichſter Erſparung der Koſten, am zuverläſſigſten erhalten und befördert werden könne.

Ich erwarte alſo hierüber künftig Euren nähern und umſtändlichen Bericht; und bin Euer wohlaffectionirter König.

Breslau,
den 29ſten Auguſt, 1769.

Friederich.

Dieſer allergnädigſten königlichen Cabinets-Ordre zu Folge, haben des geheimen Etats- und Juſtiz-Miniſter, wie auch Chef-Präſident des breslauiſchen Oberamtes, Freyherrn von Carmer Excellenz, als ein Patriot im vorzüglichſten Verſtande, vermittelſt Ihrer weiſeſten, und den landesväterlichen Abſichten unſers großen Monarchen vollkommen entſprechenden Einrichtungen, das ſchleſiſche Credit-Syſtem auf die erwünſchteſte und glücklichſte Weiſe zu Stande gebracht, wovon die zu Breslau im J. 1770 auf 14 Quartbogen ans Licht getretene Gedanken eines Patrioten über den Entwurf zur Wiederherſtellung des allgemeinen Credits des Schleſiſchen Adels, imgleichen das Schleſiſche allergnädigſt *confirmirte* Landſchafts-*Reglement*, *de dato* Breslau, d. 9. Jul. 1770, redende Beweiſe, und gedachtem würdigſten Hrn. Miniſter zum Ruhm auch auf die ſpäteſten Zeiten gereichende Denkmähler ſind.

Vielleicht dürfte es einigen meiner Leſer nicht unangenehm ſeyn, wenn ich ſie mit dem Inhalte vorerwehnten ſchleſiſchen Landſchafts=*Reglements* näher bekannt mache.

Erſter Theil. Von der Landſchaft überhaupt und denen durch ſelbige auszufertigenden Pfandbriefen.

Cap. 1. Von der Natur und den Vorzügen der landſchaftlichen Pfandbriefe.

Cap. 2. Von denen Perſonen und Gütern, welche zur Ausſtellung von Pfandbriefen qualificirt ſind.

Zweyter Theil. Von denen landſchaftlichen Collegiis und deren Einrichtung.

Cap. 1. Von dem General=Landſchafts=Präſidenten.

Cap. 2. Von der Haupt=Landſchafts=Commiſſion.

Cap. 3. Von dem engern Landes=Ausſchuß.

Cap. 4. Von den Fürſtenthums=Collegiis.

Sect. 1. Von der Wahl und dem Amte eines Fürſtenthums=Directoris.

Sect. 2. Von der Wahl und dem Amte derer Kreis= oder Landes=Aelteſten.

Sect. 3. Von dem Amte und Verrichtungen des Fürſtenthums=Syndici.

Sect. 4. Von den übrigen zum Fürſtenthums=Collegio gehörigen Subalternen.

Sect. 5. Von der Fürſtenthums=Regiſtratur und deren Einrichtung.

Sect. 6. Von den Landſchafs=Regiſtern.

Cap. 5. Von dem Convent zu Ausfertigung der Pfand=Briefe.

Cap. 6. Von den Kreis=Verſammlungen.

Cap. 7. Von dem General=Landtage.

Cap. 8. Von der Vollziehung der landſchaftlichen Verfügungen.

Dritter Theil. Von den Verrichtungen der Landſchaft.

Cap. 1. Von Ausfertigung der Pfandbriefe, und wie dabey zu verfahren.

Cap. 2. Von Aufnehmung der Taxen, und wie dabey zu verfahren.

Cap. 3.

Cap. 3. Von Einzahlung der Intereſſen von den landſchaftlichen Pfandbriefen.

Cap. 4. Von Auszahlung der Intereſſen an die Briefs-Inhaber, und wie dabey zu verfahren.

Cap. 5. Von Supplirung der zurückbleibenden Intereſſen, und deren Beytreibung durch die Sequeſtration, wie auch von der denen Debitoribus zu ertheilenden Nachſicht.

Cap. 6. Von Realiſirung der kleinen Pfandbriefe, und Verwaltung des dießfälligen Fond.

Cap. 7. Von Aufkündigung der Capitals-Pfandbriefe und deren Ablöſung durch die Landſchaft.

Cap. 8. Von Aufnehmung auswärtiger Darlehne.

Cap. 9. Von den eigenthümlichen Fonds der Landſchaft und deren Adminiſtration.

Cap. 10. Von den landſchaftlichen Depoſitis und deren Adminiſtration.

Schema des Landſchafts-Regiſters.

General-Detaxations-Principia der Schleſiſchen Landſchaft.

Declaratoriſche Beſtimmungen einiger Paſſuum des Schleſiſchen Landſchafts-Reglements.

Revidirte General-Detaxations-Principia der Schleſiſchen Landſchaften.

Da die Landſchaft den bey ihrer Errichtung übernommenen Verbindungen bisher mit der ſorgfältigſten Treue ein vollkommenes Genüge geleiſtet hat, ſo hat dieſes Syſtem die vortheilhafteſten Folgen gehabt:

1. daß ein jeder Gutsbeſitzer, der nur eine raiſonable Sicherheit verſchaffen kann, die benöthigten Gelder auf Pfandbriefe, ohne alle Weitläuftigkeit und Koſten, von der Landſchaft erhält;

2. daß er vor allen unzeitigen Aufkündigungen völlig ſicher iſt, und nur für die richtige Zinſenabführung an die Landſchaft ſorgen darf;

3. daß, weil die Pfandbriefe nicht an einen gewiſſen Inhaber, ſondern au porteur geſtellet, und alle

an ſich von gleichem Werthe und Sicherheit ſind, die Circulation der Gelder dadurch auſſerordentlich erleichtert und beſchleuniget wird;

4. daß weder Debitores noch Creditores weiter zu Proxeneten und Mäklern ihre Zuflucht nehmen, noch ſich den Expreſſungen derſelben ausſetzen, ſondern ſich nur geradezu an die Landſchaft wenden dürfen, welche die ganze Verſur unter ihnen unentgeldlich beſorget;

5. daß, weil die Pfandbriefe, durch ihren vollkommenen Credit, durch die Leichtigkeit des Verkehrs damit, und durch die Intereſſentragung de momento in momentum, beſonders aber durch die auf jedesmahliges Verlangen prompt erfolgende Zahlung, alle Eigenſchaften des baren Geldes, und vor ſelbigem noch wichtige Vorzüge haben, ſie im Handel und Wandel mit großem Vortheile ſtatt baren Geldes gebraucht werden können, und daher das Numeraire im Lande wenigſtens verdoppelt haben;

6. daß durch dieſe Vermehrung des Numeraire das Land in den Stand geſetzt worden iſt, ſehr beträchtliche Summen fremder Schulden, wovon es alle Jahre die Intereſſen unwiederbringlich verlor, abzuſtoßen; endlich

7. daß eben dieſe Vermehrung des Numeraire den Preis der Güter, wenn ſolche zum Verkauf gehen, anſehnlich geſteigert hat.

Ueberhaupt kann man mit Wahrheit ſagen, daß die von dieſem Etabliſſement bey deſſen Einrichtung geſchöpften Hoffnungen durch den Erfolg noch übertroffen worden ſind; und man kann demſelben mit Grunde eine beſtändige Dauer verſprechen, da es nicht, wie andere ähnliche Syſteme, auf bloß imaginären oder doch nicht hinlänglich proportionirten Fonds beruhet, ſondern ihm der auf eine beträchtliche Anzahl von Millionen anſteigende

ndſ

rieg

S c h e m a
Eines von der Breßlauiſchen Fürſtenthums-Landſchaft ausgefertigten Pfandbriefs.

No.

A

B

Der Fürſtenthümer Breslau, Brieg, Trachenberg

Privilegirter Pfandbrief über

Reichsthaler Courant à 14 Rthlr. per Marck fein gerechnet, welcher ſowohl zur Sicherheit des Capitals, als der Intereſſen unter beſonderer Guarantie der verbundenen Stände, auf a im Breslauiſchen Departement und deſſen Creiſe gelegene von den Bevollmächtigten der gemeinen Landſchafft in Gegenwart der Regierung ausgefertiget und ſub No. des Regiſters eingetragen worden. den

Die Intereſſen ſind bezahlt bis

C

In fidem

Director und Bevollmächtigte der gemeinen Landſchaft.

Standes - Herrſchaften.

und

D

E

Zahlbar in Breslau.

damit verbunden

A. Stempel. B. Creyß-Siegel. C. Unterſchrift der Regierung des *Departements.* D. Regierungs-Siegel. E. Landſchafts-Siegel.

Nota. Nach eben dieſem *Sehema*, und *mutatis mutandis* werden die Pfandbriefe der übrigen Fürſtenthums-Landſchaften ausgefertiget.

ten Hoffnungen durch den Erfolg noch übertroffen wor=
den ſind; und man kann demſelben mit Grunde eine
beſtändige Dauer verſprechen, da es nicht, wie andere
ähnliche Syſteme, auf bloß imaginären oder doch nicht
hinlänglich proportionirten Fonds beruhet, ſondern ihm
der auf eine beträchtliche Anzahl von Millionen anſtei=
gende

gende Werth ſämmtlicher ſchleſiſcher Rittergüter zum ſoliden Fundament dienet.

Schreiben von einem durch Schleſien gereiſeten aufmerkſamen Mann, über das dortige Creditſyſtem, d. d. d. 3. Nov. 1775, ſt. in No. 50 des Leipz. Jnt. Bl. v. J. 1775, S. 456, f.; im 52 St. der Götting. gemeinnütz. Abhandl. a. d. J. 1775, S. 409—412, desgl. im 92 St. der gel. Beytr. zu den Braunſchw. Anz. v. J. 1775.

Anderweites Schreiben über das ſchleſiſche Creditſyſtem, v. 9 Dec. 1775, ſt. in No. 54 des Leipz. Jnt. Bl. v. J. 1775, S. 487—489.

Das Schema eines von der breßlauiſchen Fürſtenthums-Landſchaft ausgefertigten Pfandbriefes, nach welchem, mutatis mutandis, die Pfandbriefe der übrigen Fürſtenthums-Landſchaften ausgefertiget werden, findet man auf einem hier beygefügten beſonders halben Bogen.

Creditweſen, ſiehe **Concurs. Schulden.**

Credit, (den Ton auf der erſten Sylbe) Credit, (von credo, is, it) bedeutet auch bey dem kaufmänniſchen Buchhalten, diejenige Seite eines Rechnungsbuches, auf welcher ſich deſſen Forderung befindet, im Gegenſatze des Debet, ſo ſeine Schuld enthält. Eben deswegen heißt auch in ſolchem Verſtande **einen Artikel creditieren**, ſo viel als eine Partey in das Credit, oder auf die rechte Seite des Haupthandelsbuches eintragen; auf die Rechnung des Andern zu deſſen Forderung ſchreiben; welches denn insgemein durch das darüber ſtehende Wort Haben, wie hingegen das Debet durch das auf der linken Seite ſtehende Wörtchen Soll angezeiget wird. Siehe **Buchhalten.**

Creditieren, ſ. den vorhergehend. Art. und oben S. 425.

Creditiv, ſiehe oben S. 423.

Creditor, ſiehe **Gläubiger.**

Crémaillère, ſiehe **Keſſelhaken. Zahneiſen.**

Crème, oder Crême, L. Cremor lactis, der Milchrahm oder Rohm, Kern, Flott, Sahne oder Schmante; ſiehe **Butter. Milch.**

In beſonderm Verſtande führen, in der Kochkunſt, den Nahmen

Creme, Fr. Crème, eine Menge künſtlicher Muſe oder Sulzen (geſülzte Milch), die theils aus Eyern, Milch und Zucker, theils aus Eyern, Wein und Zucker, theils auch ohne Eyer, und oft mit einem Zuſatze von verſchiedenen andern Ingredienzien, z. E. von Chocolate, Mandeln, Piſtacien, Kirſchen, Himbeeren, Johannis-Beeren ꝛc. zubereitet, und gemeiniglich als Zwiſchengerichte (Entremets) aufgeſetzt werden. Die beſten Arten ſind, auſſer der bereits oben, S. 164. beſchriebenen **Citronen-Creme**, die **Eyer- Mandeln- Piſtacien- Wein-** und **Zimmet-** *Crêmes*, wozu hier die Anweiſung folget.

Creme von Eyerdottern. Dieſe wird in allem nach der Weiſe bereitet, wie bey der **Creme von Piſtacien** gezeigt werden wird, nur daß hier die Piſtacien gänzlich wegbleiben, und allenfalls ein wenig Roſenwaſſer hinzukommt. Siehe **Eyer-Creme**.

Creme von Eyweiß. Dieſe bereitet man in allem, wie die gleich folgende **Creme von Mandeln**, nur daß die Mandeln hier wegbleiben.

Creme von Mandeln. Man nimmt ½ Pfund Mandeln, läßt ſie im Waſſer einen Sud thun, zieht ihnen die Schale ab, ſtößt ſie darnach in einem Mörſer ganz klein, und tröpfelt, währendem Stoßen, Milch daran. Man ſetzt auch in einem Topfe ein Nößel Milch ans Feuer, und wenn ſolche ſiedet, quirlet man die Mandeln darein. Ferner nimmt man von 10 Eyern das Weiße, thut es in einen Topf, und quirlet es recht klar, ſchüttet ½ Pfund Zucker und ein wenig Roſenwaſſer dazu, zieht das Eyweiß mit der geſottenen Milch ab, ſetzt es an ein Kohlenfeuer, und rührt alles ſo lange, bis es eine Dicke zu bekommen anfängt. Endlich ſtreicht man es durch ein Haar-Tuch, oder läßt es durch einen Durchſchlag laufen, und garniert es nach Belieben.

Creme von Piſtacien. Man ſchüttet in eine Caſſerole Piſtacien, gießt Waſſer darauf, und läßt ſie einen Sud thun. Hierauf zieht man ihnen die Haut ab, und leget ſie in kaltes Waſſer, thut ſie aus dem Waſſer in einen Mörſer, und ſtößt ſie ganz klein zu Brey. Inzwiſchen ſetzt man ein Nößel Milch ans Feuer, daß ſie koche; ſchlägt in ein ander Töpfchen 10 bis 12 Eyerdotter, quirlet ſie mit ½ Pfund Zucker klar ab, und thut die Piſtacien auch dazu hinein; gießt darnach die geſottene

Milch

Milch daran, welches alles beſtändig gerührt werden muß, und ſetzt es zu einem Kohlenfeuer. Wenn es dick zu werden anfängt, nimmt man es vom Feuer weg, läßt einen Eßlöffelvoll voll kalte Milch hinein, und ſtreicht es ſodann durch ein rein Haartuch; oder läßt es auch nur durch einen Durchſchlag auf dasjenige Geſchirr laufen, darauf die Creme zu ſtehen kommt, ſetzt ſolche an einen kalten Ort, damit ſie wie Gallerte gerinne, und garniert ſie, weil ſie grün iſt, mit Citronen- und Roſen-Blättern.

Creme von Wein. Man ſetzt ein Nößel guten Wein zum Feuer, und läßt ihn ſieden. Inzwiſchen ſchlägt man in ein ander Töpſchen 15 Eyerdotter, (davon aber das Weiße aufs reinſte weggethan werden muß) gießt einen Eßlöffelvoll Wein daran, und drückt von einer Citrone den Saft hinein, quirlt es wohl durch einander, ſchüttet ½ Viertelpfund Zucker dazu, gießt den ſiedenden Wein an die Eyerdotter, und quirlet es beſtändig, damit es nicht zuſammen rinne; ſetzt es darnach bey ein Kohlen-Feuer, und rührt es beſtändig. Wenn es dick zu werden anfängt, nimmt man es vom Feuer weg, und läßt etliche Tropfen kalten Wein darein fallen. Endlich läßt man die Crême durch einen Durchſchlag auf dasjenige Geſchirr laufen, darauf ſie angerichtet werden ſoll. Wirft ſie etwa Bläschen, ſo ſtreicht man ſolche mit einem Meſſer oder ſaubern Spänchen herunter, und läßt ſie kalt werden. Beym Anrichten garniret man ſie mit Citronen und geſchnittenen Lorbeerblättern.

Creme von Wein mit Zimmet. Der Wein wird zum Feuer geſetzt, ſodann werden Eyerdotter, ſo viel als deren nöthig, aufgeſchlagen, welche man mit ein wenig kalten Wein klar abquirlen, ½ Loth Zimmet und ¼ Pfund Zucker darein ſchütten, und die Dotter mit dem Weine, gleich den vorigen, abziehen muß. Dieſe Creme drückt man durch einen Durchſchlag auf das Geſchirr, darauf ſie kommen ſoll, und garniret ſie nach Belieben.

Cremnitzer Ducaten, ſiehe unter **Ducaten.**

Cremnitzer Weiß, ſiehe unter **Weiß.**

Cremone, eine Art doppelter Riegel, die durch eine eiſerne Stange verbunden ſind; ſiehe unter **Riegel.**

Cremor lactis, ſiehe Crême.

Crenelé, eine Art Narziſſe; ſ. unter **Narziſſe.**

Creolen, nennen ſich die in Amerika gebornen Europäer, ſonderlich die in Peru gebornen Spanier. In der Kaufmannſchaft ſind ſie eben ſo ſchlau und abgerichtet, wie

 die

die Europäer; jedoch macht ihr faules und wollüſtiges Leben, daß ſie oftmahls den beſten Profit deswegen den andern europäiſchen Spaniern überlaſſen.

Crêpe, ſiehe **Flor.**

Crêpé, ſiehe **Kreppe.**

Crepine, Fr. Crépine, heißt eine Art Franſen, von Gold, Silber, Seide oder Zwirn ꝛc. welche oben breit und durchbrochen gewirkt ſind, und lang herabhangende Fäden haben. Sie dienen zur Verzierung der Kirchen-Ornate, der Kutſchen, der Meublen, der Kleidungs-Stücke, u. ſ. w.

Der zu der Bortenwirker-Profeſſion gehörige Galanteriearbeiter, der ſich nur mit kleinen zum Putz gehörigen Waaren beſchäftiget, nennet **Crepine** oder **Kreppin**, kleine Figuren, die aus breiten goldenen oder ſilbernen Lahnballetten zuſammengeſchlungen, und an beyden Enden mit Seide zuſammen genäht ſind. Sie ſtellen bald eine kleine Roſe, bald ein Sternchen, bald eine Schleife, eine Eichel u. d. gl. vor. Es werden damit die Kleider vornehmer Frauenzimmer beſetzt, oder die Troddeln der Porte-Epees und Hut-Cordons ausgefüllet.

Der franzöſiſche Koch nennet Crépine das Stückchen Kalbnetz, welches um eine Fricandelle, um einen Leberkuchen, u. d. gl. übergeſchlagen wird.

Crépir le cuir, ſiehe **Kriſpeln.**

Crepis, ein mit dem Habichtkraute verwandtes Pflanzen-Geſchlecht; ſiehe unter **Habicht-Kraut.**

Crepitacula, Crepundia; ſiehe **Spielſachen.**

Crepitus lupi, ſiehe **Boſiſt.**

Crepon, (ſprich **Crepong**) aus dem Franz. Crepon, eine Art Zeuges, ſo im Deutſchen am häufigſten **Krepp** genannt wird; ſiehe dieſes Wort.

Crepusculum, ſiehe **Abend-Röthe.**

Crès, Creas oder Crues, iſt eine Sorte flächſene Leinwand, die in der franzöſiſchen Provinz Bretagne, ſonderlich aber

aber zu Morlaix, und in den gegenden da herum, fabriciret wird. In Flandern wird auch dergleichen Sorte gemacht, und führen die Engländer vieles davon nach den Canarien-Inſeln.

Creſcentia, der Calebaſſenbaum; ſ. **Kürbiß. (Flaſchen-)**

Creſeau, ſiehe Cariſel und **Kirſey.**

Creſpinus, ſiehe **Berberis.**

Creſſa Linn. ſiehe **Harz-Kraut.**

Creſſon, ſiehe **Kreſſe.**

Creta, ſiehe **Kreide.**

Crête, ſiehe **Kamm.**

Crête-marine, ſiehe **Fenchel. (Meer-)**

Crête de coq, ſiehe **Hahnen-Kamm.**

Creton. ſiehe **Griebe.**

Cretonne, iſt eine Art von weißer Leinwand, die in der Normandie, um Liſieux herum, gemacht wird.

Die Cretonnes, welche von desjenigen Nahmen alſo genennet werden, der ſie zuerſt fabricirt hat, haben den Zettel von Hanf, und den Einſchlag von Flachs. Sie ſind gemeiniglich $\frac{7}{8}$, $\frac{7}{8}$, 1 Elle, 1 und $\frac{1}{2}$ Viertel oder $\frac{1}{8}$ Elle, $\frac{5}{4}$, auch $1\frac{1}{2}$ Elle breit. Die Stücke ſind 70 bis 84 Ellen, pariſer Maß, lang. Es werden deren feine, mittelmäßige, und auch grobe gemacht, die zu Tüchern, Servietten und Tiſchtüchern, wie auch Manns- und Weiberhemden, gebraucht werden.

Creuſet, ſiehe **Schmelz-Tiegel.**

Creutz, } ſiehe in **K.**
Creutzer, }

Creve, Crevée, eine Art Frauenzimmer-Lätze, oder ſchwach geſteifte Schnürleiber oder Mieder, welche vorn zugeſchnüret oder auch mit Klappen, welche Häklein und Oeſen haben, zugemacht werden. Ihrer Bequemlichkeit wegen nennet man ſie ſeit einiger Zeit **Ammen-Lätze.**

Crevet, ſiehe **Schnürneſtel.**

Cri, Cri public; ſiehe **Ausruf.**

Crible, ſiehe **Sieb.**

Criblure, ſiehe **Ausgeſiebtes.**

Cric, ſiehe **Winde**, eine Maſchine.

Cri-Cri, Hausgrille; ſiehe **Grille.**

Criée, Crier; ſiehe **Ausruf.**

Crinière, ſiehe **Halskappe** bey den **Pferden. Kamm** an den Thieren. **Mähne.**

Crinita, Frauenhaar; ſiehe Adiantum.

Crinon, ſiehe **Dürrmade.**

Crinum, Affodil-Lilie; ſiehe unter **Lilie.**

Crippings, nennet man ein Eſſen von jungen abgebratenen Hühnerbrüſten, wozu Kalbsnierenfett, etwas Speck, in Milch geweichte Semmelkrumen, etwas Milch, Eydotter, Gewürze, Salz, Koriander, Fenchel und Anieß kommt. Alles zuſammen wird durch einander gehackt, und in einem Mörſer fein geſtoßen; hierauf formirt man runde Figuren davon in der Größe eines Thalers und einen Finger dick, kehrt ſolche in Eyern um, beſtreuet ſie mit geriebener Semmel, und bratet ſie kurz vor dem Anrichten in Butter. Sie dienen auch zu Garnirung anderer Schüſſeln.

Crique, Fr. Crique, ein **Kreek**, ein kleiner Seehafen, den bloß die Natur, ohne alle Beyhülfe der Kunſt, längſt einer Küſte gebildet hat, uud wo kleine Schiffe und Fahrzeuge ſich vor Sturm bergen können.

Criquet, ſiehe **Kracke.**

Criſette, eine Art Paſteten, ſiehe **Griſette.**

Criſpiren der Tücher, ſiehe **Friſiren.**

Criſſement, Criſſer; ſiehe **Knirrſchen.**

Criſta, ſiehe **Kamm.**

Criſta galli, ſiehe **Hahnenkamm.**

Criſtal, ſiehe **Kryſtall.**

Criſte marine, Meerfenchel; ſ. unter **Fenchel.**

Crithmum, Meerfenchel; ſiehe eb. daſ.

Croaſſement, Croaſſer; ſiehe **Krackſen.**

Croatiſches Pferd, ſiehe **Cravate.**

Croc, ſiehe **Haken. Staken.**

Crocandotorte, ſiehe **Crokante.**

Crochet, ſiehe **Haken. Schnellwage.**

Crochets, Fr. Crochets, heiſſen an der Kopf-Friſur des Frauenzimmers, kleine Buckeln von Naturell-Haaren, oder auch von falſchen Haaren, welche auf der Stirn, nahe bey den Schläfen aufgeſetzt werden.

Crocheteurs, ſiehe **Ballenbinder.**

Crocodill, ſiehe in K.

Crocus, ſiehe **Saffran.**

Croiſat, ſiehe **Genueſer.**

Croiſée, ſiehe **Fenſterkreutz. Haſpel bey den Kupfer-Druckern.**

Eben dieſen Nahmen führt auch ein feiner Zeug zu Unterfuttern. Ueberhaupt heiſſen Croiſées, alle ſeidene und wollene Zeuge, die geköpert, oder mit 4 Schemeln kreutzweiſe gewebt ſind.

Croiſette, ſiehe **Kreutzwurz.**

Dieſen Nahmen führet auch eine franzöſiſche Papier-Sorte, womit gemeiniglich nach der Levante gehandelt wird. Sie ſoll, nach der Verordnung, 15 Zoll 9 Lin. breit, und $\frac{1}{2}$ Zoll 6 Lin. hoch ſeyn.

Croiſſant, ein halber Mond, ein Werkzeug der Knopfmacher; ſiehe unter **Mond.**

Croix, ſiehe **Kreutz.**

Crokante, Crocandotorte, Fr. Croquante. Man nimmt ungefähr $\frac{1}{2}$ Pfund fein Mehl, und halb ſo viel fein geſtoßenen Zucker, menget beydes auf einem Backtiſche zuſammen, gießt ein wenig geſchmolzene Butter darein, rühret alles ferner mit einem oder zwey klein geſchlagenen Eyern zu einem Teige an, und arbeitet es wohl durch einander. Hierauf muß der Teig einige Stunden liegen, daß er ſich recht durchziehe; hernach wird er wieder wohl durchgearbeitet, um ihn recht ſteif zu machen. Sodann nimmt man zwo egale Schüſſeln, und beſchmiert ſie überall auf der untern Seite mit ein wenig friſchem Speck oder abgeklärter Butter. Hierauf wird etwas von dem Zuckerteige ganz dünn ausgerollet, und über die eine Schüſſel geſchlagen, jedoch gleich dem Rande von

der Schüſſel, rings herum glatt abgeſchnitten und etwas zackicht gerändelt. Alsdann läßt man es im Backofen, der nicht heiß, ſondern meiſtens verſchlagen ſeyn muß, ein wenig backen; hierzu wird die Schüſſel verkehrt oder umgeſtürzt auf ein Blech geſetzt, und ein Bogen Papier unten eingelegt; oder, man leget einen Bogen Papier in eine Tortenpfanne, deckt die Schüſſel darauf, und machet es alſo gar. Wenn es hierauf bey mäßiger Hitze hart, gelb und ſchön geworden iſt, nimmt man es heraus, und macht es behende von der Schüſſel los, daß es nicht zerbricht. Mit den andern Schüſſeln macht man es eben ſo; nur muß der Teig, wenn er ſchon auf der Schüſſel gemacht iſt, etwas zierlich ausgeſchnitten und geformet werden, weil er hernach zum Deckel gebraucht wird. Wenn alles ſo weit fertig iſt, leget man den unterſten Boden auf eine flache Schüſſel, thut eine Stunde vor der Mahlzeit eingemachte Sachen darein, leget den ausgeſchnittenen Deckel darüber, und reibet ein wenig Zucker darauf, ſo iſt alles fertig.

Man kann auch von dieſem Zuckerteige ganz dünn geriebene Stückchen in kleinen Paſtetenformen gar machen, ſolche mit eingemachten Sachen beſtreichen, und die Croquante damit garniren.

Es laſſen ſich auch artige Pyramiden davon verfertigen; nähmlich: man macht anfänglich, wie vorher gezeigt worden, einen Boden oder Unterblatt, alsdann ſchneidet man ein Papier oben ſpitzig und unten breit, nach der Größe und Höhe, wie man die Pyramide haben will; ſodann wird ein Bret rein gemacht, gehörig beſchmiert, und dünn ausgerollter Teig nach dem Maße des papiernen Muſters darauf geleget, in ſo viel Stücke, als man zu brauchen gedenkt. Dieſe Stücke werden etwas zackicht ausgeſchnitten, und alſo in einem verſchlagenen Backofen gar oder hart gemacht. Beym Anrichten kommen auf das Unterblatt eingemachte Sachen; alsdann werden vier Stücke kreuzweiſe darauf gelegt, und oben die Spitzen ein wenig zuſammen befeſtiget, daß es feſt ſtehe.

Crone, ſiehe in **K**.

Croquante, ſiehe **Crokante**.

Croque-noix, ſiehe **Haſel-Maus. (Kleine)**

Croquets, nennt man eine aus verſchiedenen Dingen zubereitete wohlſchmeckende Fülle, welche theils in der Größe eines Eyes, theils einer wälſchen Nuß ꝛc. geformet, hernach in geklopften Eyern umgewendet, mit Semmelkrumen beſtreuet, und in heißem Schmalze kraſchlich (knarplich) gebacken wird. Die Bereitung der Fülle an ſich ſelbſt, ſiehe oben, S. 459, f. unter Crippings.

Mit den kleinen Croquets garnirt man allerley andere Speiſen, von gefülltem Flügelwerk ꝛc. und richtet ſelbige allezeit warm an. Die großen Croquets geben für ſich allein ein warmes Gericht oder Nebengericht ab.

Croquis, Fr. Croquis, oder Penſée croquée, heißt, bey den Mahlern, der Entwurf der erſten Gedanken; die erſten Züge, die der Künſtler auf das Papier oder auf die Leinwand entwirft, und wobey er ſich dem ganzen Feuer ſeiner Einbildungskraft überläßt, um ſeine Abſicht, die Ordnung und den Character, den er ſeinem Werke geben will, zu bezeichnen. Ein ſolcher Entwurf iſt noch weniger als eine Skizze.

Croſſe, ſiehe **Kolbe.**

Croßner Bier, ſiehe Th. V, S. 5.

Crotalaria, ſiehe **Klapperſchote.**

Crotalus, ſiehe **Schlange. (Klapper-)**

Crotte, ſiehe **Koth.**

Croupade, heißt derjenige Sprung eines Schulpferdes, welcher höher als die Courbette (ſ. oben, S. 411) iſt, und wobey das Pferd vorn und hinten in gleicher Höhe bleibt, ſeine Hinterſchenkel aber dergeſtalt unter den Leib zieht, daß man die Eiſen nicht ſehen kann.

Wie ein Pferd auf die Croupaden zu arbeiten, Fr. manier à croupades, d. i. darauf abzurichten iſt, findet man unter andern in der edlen Reitkunſt, Eiſenach, 1771, gr. 8. S. 85, fgg. gelehrt.

Croupe, die Groppe eines Pferdes, oder andern Thieres; ſiehe unter **Kreutz.**

Croupière, ſiehe **Schwanzriemen.**

Croupion, ſiehe **Steiß.**

Croûte, ſiehe **Kruſte.**

Croûtes à potage, ſ. Th. VI, S. 760.

Croutons, heiſſen, in der Kochkunſt, Semmelſcheiben oder Franzbrodrinden, (entweder ganz, oder auch in Würfeln zerſchnitten,) die man in heißer Butter hart gebacken hat.

Cruche, ſiehe **Krug.**

Crucianella Linn. kleine Färberröthe; ſiehe **Röthe.**

Crue du cerf, ſiehe **Hirſch-Kolben.**

Crues, ſiehe Crès.

Cruſada, **Cruiſada**, eine ſpaniſche Goldmünze, worauf ein Kreutz gepräget iſt, und welche 10 Realen, oder einen portugieſchen Ducaten, gilt. Den Werth kann man nach unſerm Gelde nicht eigentlich beſtimmen, weil der König den Preis der Realen bald ſteigert, bald vermindert; daher gelten ſie 1 Rthlr. 4 bis 12 gute Groſchen.

Cruſade, **Cruzada**, **Cruzade**, eine portugieſiſche Münze, deren man zweyerley Arten hat, goldene oder ſilberne; bezeichnete uud geſtämpelte, oder ungeſtämpelte, und alte oder neue, welche im Werthe unterſchieden ſind. Zu Amſterdam werden die goldenen Cruſaden auf den Fuß von 15 Gulden 1 Stüver das Stück, und die ſilbernen zu 23 Gulden 3 Stüver die Mark, angenommen. Nach unſerm Gelde gelten die ſilbernen Cruſaden etwa 17 gute Groſchen, die goldenen aber 2 Thaler.

Von den Cruſaden, ſ. Hrn. Graumanns Briefe, Berl. 1762, 4. S. 216, f.

Crypotographie, die geheime Schreibekunſt; ſ. unter **Schreiben.**

Cryſtall, ſiehe in **K.**

Cuambu, ſiehe unter **Thee.**

Cubebe. Mit dieſer Benennung beleget man 1) die größte Art von Roſinen, welche von Damascus in Syrien, am

häufig

häufigſten aber von der Inſel Cypern zu uns gebracht wird, und im gemeinen Leben auch **Cibeben** heißt.

Da Friſch in einer alten Handſchrift dieſe Roſinen Kyper-Beer genannt, gefunden hat: ſo iſt zu vermuthen, daß der Nahme Cubebe oder Cibebe von dem Nahmen der Inſel Cypern abſtammet.

2) Ferner nennt man **Cubeben**, L. Cubebæ, Fr. Cubebes, eine Art Gewürz, oder dürre, runde Früchte oder Körner, dem ſchwarzen Pfeffer gleich, jedoch viel kleiner, manchmahl aber auch wohl etwas dicker, mit einem langen und dünnen Stiele, wovon ſie auch den Nahmen geſchwänzter oder Schwanz-Pfeffer, Fr. Poivre à queuë, haben, mit einer grauen und braunen Rinde, insgemein runzelig, manchmahl aber auch ohne Runzeln und glatt, nebſt einer dünnen und zerbrechlichen Schale, deren Höhle ein rundes, von auſſen ſchwarzes, von innen weißes Korn einſchließt, welches einen lieblichen gewürzhaften, wie der Pfeffer, jedoch lebhaften Geſchmack hat, welcher den Speichel erwecket. Es iſt die Beere eines Baumes, der auf der Inſel Java in Oſt-Indien wächſet, und beym Linnäus Myrtus Pimenta heißt. Einige glauben, daß die Körner zuvor, ehe ſie zu uns gebracht werden, von den Einwohnern geſotten und getrocknet werden, damit ſolche nicht in andern Ländern gepflanzet werden möchten, allein, dieſe Muthmaßung fällt von ſelbſt hinweg, wenn man nur die Frucht recht wohl betrachtet; denn die Runzeln auf ihrer Haut geben ein Zeichen, daß ſie an der Sonne getrocknet worden ſeyn. Wäre aber heißes Waſſer darauf gegoſſen worden, ſo würden ſie aufgelaufen ſeyn, wie der weiße Pfeffer, und hätten noch dazu ihren gewürzhaften Geruch durch das Kochen verloren, welcher von Natur bitter, ſcharf, doch nicht unlieblich aromatiſch iſt.

Aus Indien kommen die Cubeben in Säcken oder Kiſten, und werden zu Pfunden verkaufet. Man bringt zweyerley Sorten davon heraus; einige ſind reif, die andern aber vor ihrer Reife eingeſammlet worden. Die unreifen ſind leicht und runzelig,

zelig, und ihr Kern iſt klein und welk. Die reifen aber haben eine glatte Oberfläche; und ihr Kern iſt dick, weswegen ſie auch ſchwer ſind. Die friſchen, dicken und ſchweren ſind die beſten.

Zu Amſterdam werden die Cubeben gemeiniglich zu 65 bis 70 Stüver das Pfund verkaufet. Die Kiſten werden tariret, und der Abzug für gut Gewicht iſt 2, und für promte Bezahlung 1 pro Cent. Im Jahr 1748 aber iſt ihr Preis nur zu 11$\frac{3}{4}$ bis 14$\frac{1}{2}$ Stüver geweſen.

Die Cubeben ſtärken ſonderlich das Haupt, machen ein gutes Gedächtniß, verhindern den Schlagfluß, vertreiben den Schwindel, (daher ſie im gemeinen Leben auch Schwindelkörner genannt werden,) und bekommen dem ſchwachen Magen ſehr wohl. Man überzieht ſie auch mit Zucker; und alsdann heiſſen ſie **überzogene Cubeben**, (ſ. Th. VII, S. 616.) Theils roh, theils überzogen, gekäuet, machen ſie einen guten Athem. In den Apotheken hat man das deſtillirte Cubeben-Oehl, welches, auf Baumwolle getröpfelt und in die Ohren geſteckt, den Tauben und Harthörigen nützet.

Cubik, Cubiſch, ſiehe in K.

Cuca, ſ. **Coca.**

Cucoju, Cucuju; ſ. unter **Acudia.**

Cuculi flos, wilde Kreſſe; ſiehe unter **Kreſſe.**

Cuculi panis, Sauerklee; ſ. Acetoſella.

Cuculus, ſ. **Guckguck.**

Cucuma, ſ. **Blaſe.**

Cucumer, Cucumis; ſ. **Gurke.**

Cucupi, Cocopus; ſ. unter **Acudia.**

Cucurbita, ſ. **Kürbiß.**

Cucurbite, ſ. **Kolben.**

Cugupuguacu, ſiehe **Jacob-Everts-Fiſch.**

Culaſſe des Brillants, ſ. unter **Diamant.**

Cujava, ſ. unter **Tragſeſſel.**

Cujava-Baum, ſiehe **Guayava.**

Cuiller, Cuillier, Cuillière; ſ. **Löffel.**

Cuir, ſ. **Balg. Fell. Haut. Leder.**

Cuiſine, ſ. **Küche.**

Cuiſinier, ſ. Koch.
Cuiſſe-Madame, eine Art Birn; ſ. Th. V, S. 424.
Cuivre, ſ. Kupfer.
Cuivre jaune, ſ. Meſſing.
Cul d' artichaut, ſ. unter Cynara.
Cul de lampe, ſ. Final-Stock.
Cul de verre, ſ. Th. III, S. 42.
Culaſſe, Schwanzſchraube; ſ. unter Schraube.
Culbute, eine Art Bandſchleifen hinten an den Nacht-Kopfzeugen der Damen, die andere Renverſe nennen.
Culeron, ſ. unter Schwanzriemen.
Culix, ſ. Mücke.
Culière, ſ. Drachenkopf.
Culilaban, Culilavan; ſ. Coulilawan.
Culmus, ſ. Halm.
Culot, ſ. Neſtküchlein. Schwanzſtück.
Culotte, ſ. Hoſe.
Culotte de Suiſſe, ſ. unter Paſſionsblume.
Cultivator, eine Gattung von Pflügen, welche bey Aufreiſſung der öden, oder lange brach gelegenen Felder gebraucht wird. Er kann auch auf ſteinigen und mit ſteifen Wurzeln angefüllten Böden gute Dienſte leiſten. Eine ausführlichere Beſchreibung davon wird unter dem Art. Pflug vorkommen.
Cultiviren, ſ. Ackerbau.
Cultur, (Neue) Tulliſche Methode; ſ. ebendaſ.
Cumin, ſ. Cuminum; ſ. Kümmel.
Cuminum ægyptiacum, ſ. Ammi.
Cuminum alnorum, Elsnach; ſ. Apium ſylveſtre.
Cuminum dulce Melitenſ. ſ. Aniſum.
Cuneus, ſ. Keil.
Cuniculus, ſ. Kaninchen.
Cunonia, ſ. Antholyſa.
Cuntur, ſ. Greif-Geyer.
Cupola, ſ. Kuppel
Cupreſſus, ſ. Cypreſſe.

Cuprum, ſ. Kupfer.

Cur-Schmid, ſ. Fahnſchmid.

Curage, Waſſerpfeffer; ſ. unter Pfeffer.

Curailles, ſ. Kehricht.

Curanderie, Leinwandbleiche; ſ. unter Leinwand.

Curaſſau, werden die kleinen unreifen Pomeranzen genannt; ſiehe Th. III. S. 123.

Curatel, Fr. Curatelle; ſiehe den folgenden Artikel.

Curator, Fr. Curateur, heißt eine Perſon, welche eines Minderjährigen, oder einer andern Perſon, welche, wegen eines Mangels, ihren eigenen Sachen nicht vorſtehen kann, Geſchäfte beſorget, oder deren Güter verwaltet. Die an den Curator übertragene Macht, die Geſchäfte und das Vermögen einer andern Perſon, wegen der Unvermögenheit der letztern zu beſorgen und zu verwalten, und die ihm deßhalb obliegende Pflicht, heißt eine **Curatel**, L. Cura, Fr. Curatelle.

Die **Curatel** iſt entweder teſtamentaria, oder legitima; dativa, oder pactitia, nachdem entweder die Aeltern ihren minderjährigen Kindern einen Curator im Teſtamente geben, oder der nächſte tüchtige Anverwandte und Blutsfreund die Pflegſchaft und Beſorgung über ſich nimmt; oder aber, da einem von der Obrigkeit ein Curator gegeben wird; oder, wenn durch einen Vertrag ſich jemand dazu verbindlich gemacht hat. Der gerichtliche Schein, wodurch ein Curator beſtellet oder beſtätiget wird, heißt ein **Curatorium**.

In dem Project des *Corporis Juris Fridericiani*, iſt Part. I. Lib. III. Tit. 13. von der **Curatel der Minderjährigen, und Anderer, die ſich ſelbſt nicht vorſtehen können**, Folgendes verordnet:

"Wenn ein Unmündiger ſeine mündige Jahre erreichet, d. i. wenn ein Mädchen 12, und der Knabe 14 Jahr alt worden, ſo hat die Vormundſchaft ein Ende. Es kann aber der Mündige dieſerwegen nicht ſelber die Adminiſtration ſeiner Güter übernehmen, ſondern es muß ihm, ſo lange er das 25ſte Jahr nicht zurück geleget, ein Curator beſtellet werden.

Es muß aber nicht allein den Minderjährigen ein Curator beſtellet werden, ſondern es ſind auch einige Fälle, wo dem Majorennen *Curatores* zu beſtellen nöthig iſt; als: 1) wenn ein Menſch blödſinnig oder ſeiner Sinne beraubet wird; 2) wenn jemand durch Urthel und Recht, oder Decreto Principis, pro prodigo erkläret wird; welchenfalls derſelbe die Adminiſtration ſofort verliert, wenn er auch ſchon von dem Urthel appelliret; 3) denenjenigen, welche durch einen Zufall taub und ſtumm geworden; 4) wenn jemand lange Zeit abweſend, und deſſen Aufenthalt unbekannt iſt; 5) wenn eine Erbſchaft ſich eröffnet, der Erbe aber noch zur Zeit unbekannt, oder derſelbe ſich noch nicht declariret hat; 6) wenn ein Concurs entſtehet, muß der Maſſæ bonorum ein Curator beſtellet werden.

Es gibt einige Fälle, wo auch den Unmündigen, welche mit einem Vormund verſehen ſind, ein Curator beſtellet werden muß. Nähmlich: 1) wenn der Vormund auf eine Zeitlang verhindert wird, dem Pupillen vorzuſtehen; 2) wenn der Mitvormund als verdächtig removiret wird; 3) wenn der Vater ſeinen Creditor oder Debitor dem Kinde zum Vormund benennet, wird, ratione dieſer Schuld, wenn ſolche eingeklagt wird, ein beſonderer Curator beſtellet; 4) wenn der Vormund, währender Vormundſchaft, Creditor oder Debitor des Pupillen wird.

Es wird auch öfters den Unmündigen und Minderjährigen, welche unter der väterlichen Gewalt ſtehen, ein Curator zugegeben, als: 1) wenn der Vater zur zweyten Ehe ſchreitet, und mit ſeinen Kindern Richtigkeit machen will. 2) Wenn der Vater raſend, blödſinnig, oder pro prodigo erkläret, und demſelben ein Curator geſetzet wird, muß dieſer auch der minderjährigen Kinder Jura reſpiciren. 3) Wenn ein Fremder dergleichen Kindern etwas vermachet, kann er in der Diſpoſition denſelben zugleich einen Curator beſtellen. 4) Wenn der Vater mit der Kinder Eigenthum und Vermögen übel haushält. 5) Wenn der Vater mit der Kinder Vermögen nichts zu thun haben will, muß er dafür ſorgen, daß denſelben ein Curator beſtellet werde. 6) Wenn wegen eines Fideicommiß, oder Stammgüter, Streit entſtehet.

Der Ehemann iſt kein ehelicher Curator ſeiner Frau, wenn ſie auch ſchon minorenn iſt, ſondern ſie bleibt unter der Direction ihres ordentlichen Curatoris. Wenn ſie aber 25 Jahre erreichet, kann ſie ohne Conſens ihres Ehemannnes völlig von dem Ihrigen diſponiren, inſofern der Ehemann nicht ein Recht auf den Genießbrauch des Vermögens hat.

Alles, was bey Vormundſchaften Rechtens iſt, gilt auch bey den Curatoren. Alles, was die Vormünder vor Antretung der Vormundſchaft zu präſtiren ſchuldig ſind, dazu ſind auch die Curatores verbunden.

Wenn der Curandus großjährig, d. i. 25 Jahre alt worden, hört die Curatel auf, und der Curator muß demſelben binnen 4 Wochen die Schlußrechnung communiciren, Terminum zur Abnahme der Rechnung mit ihm verabreden, oder gerichtlich ſuchen, worauf wie bey den Vormundſchaftsrechnungen verfahren werden muß.

Nach deutſchen Rechten bekommen der Vormund und Curator ein Salarium; ja inter perſonas illuſtres hat zum Theil die Tutela fructuaria annoch Statt.

Was überhaupt die Pflicht eines Vormundes und Curatoris iſt, ſolches iſt beſonders in der Vormundſchafts-Ordnung *de dato* Berlin, d. 23 Sept. 1718, *Mylii* Corp. Conſtitut. March. P. II. Sect. II. No. 32, S. 55. zu erſehen.

Curator bonorum, iſt die bey entſtandenem Concurs, zu Verwaltung des Schuldners Güter und Vermögens beſtellte Perſon. Was ein ſolcher in den preußiſchen Landen zu beſorgen habe, wird in dem *Cod. Frid.* P. IV. Tit. 9. §. 10 fgg. imgleichen in der Hypotheken- und Concurs-Ordnung, *de dato* Berlin, d. 4 Febr. 1722, *Mylii* Corp. Conſtitut. March. P. II. Sect. II. No. 39, S. 103, fgg. ausführlich beſchrieben.

Curator hæreditatis jacentis, iſt ſchuldig, binnen der geſetzten Zeit, bey willkürlicher Strafe, das Inventarium anzufertigen, und, wenn binnen der geſetzten Zeit ſich kein Erbe meldet, entweder die Erbſchaft cum beneficio legis & inventarii anzutreten, oder, wenn der Verſtorbene notorie nicht ſolvendo iſt, den Creditoren die Erbſchaft zu überlaſſen.
Cod. Frid. Part. III. Tit. 15, §. 6. und Tit. 41, §. 10.

Den Frauensperſonen, ſie mögen entweder noch Jungfern, oder Eheweiber, oder Wittwen, ſeyn, wird, an manchen Orten, ohne Unterſchied des Alters, und ob ſie ſchon aus der Minderjährigkeit getreten, in wichtigen Geſchäften allemahl ein Curator zugeordnet, welcher

cher alsdann Curator ſexus, und wenn es Sachen betrifft, die vor Gerichte abzuhandeln ſind, Curator litis oder ad litem, kriegeriſcher Vormund, genennet wird. Wer mit einer Frauensperſon Verträge ſchließen will, muß ſich zuvor erkundigen, ob ſie einen Curator nöthig habe, oder nicht. In der Churmark iſt faſt durchgängig angenommen, daß eine Frau keines Curatoris bedürfe, auſſer wo das Weichbild noch Geſetzes Kraft hat, wie an einigen Orten in der Neumark.

Sehr öfters werden ein **Curator** und ein **Aſſiſtent einer Frauensperſon** mit einander verwechſelt. Eine Frauensperſon kann ſich nicht verbürgen, noch einen Wechſel ausſtellen; thut ſie dieſes, ſo muß ihr durch einen Rechtsfreund die Strenge des Wechſelrechtes erkläret, und derſelben die ihr zuſtehende weibliche Rechtswohlthaten verſtändiget werden. (ſ. Th. VII, S. 374, f.) Dieſer Rechtsfreund wird abuſive Curator genannt; er iſt aber nichts weiter, als ein Beyſtand, ein Aſſiſtent, d. i. ein Mann, der ihr von ihren Gerechtſamen Unterricht ertheilet, und bezeuget, daß ſolches von ihm geſchehen ſey, und ſie dieſen Geſetzen und Rechtswohlthaten ſich in gewiſſer Abſicht unterworfen und entſaget habe. Eine Frauensperſon alſo, die ſich weder verbürget, noch Wechſel ausſtellet, und die ſonſt contrahiren kann, hat, in der Churmark, weder eines Curators, noch Aſſiſtenten, nöthig. Eine ganz andere Bewandtniß hingegen hat es in andern Provinzen, und in Sachſen, wo die Perſonen weiblichen Geſchlechtes, faſt keine einzige Handlung von Wichtigkeit, wenn ſie gültig und rechtsbeſtändig ſeyn ſoll, weder in, noch auſſer Gerichte, ohne Vorbewußt und Einwilligung eines eigenen dazu beſtellten Curatoris unternehmen können.

Von der Curatel der Ehemänner über ihre Weiber, nach den römiſchen Rechten, ſ. das 46 St. der Erf. gel. Nachr. v. J. 1754.

Von der Curatel der Ehemänner über ihre Weiber, nach den teutſchen Rechten. ſ. das 2te Bändgen der Ueberſetzungen und teutſchen Abhandl. die zum Theil bey der churfürſtl. mainziſchen

Akad. der Wiſſ. zu Erfurt übergeben und abgeleſen worden, Langenſ. 1763, 8. S. 67—76.

Von den Curatoren der Frauensperſonen, oder deren Vormündern, ſ. No. 9. des Leipz. Jtell. Bl. v. J. 1775, S. 83—85.

Curbma, die Rennthierbremſe; ſ. Th. VI, S. 593.

Curculio, ſ. Rüſſel-Käfer, im Art. Käfer.

Curcuma, Curcumey; ſ. Gelbwurz.

Cureau, ſiehe Krücke der Tuchſcherer.

Cure-dent, ſ. Zahnſtocher.

Cûree, Fr. Curée, das Jagdrecht der Hunde; das, was man, inſonderheit nach einer Parforcejagd, den Jagd-Hunden von dem zerwirkten Hirſche überläßt, nachdem vorher der Ziemer, die Keulen und andere Bratenſtücke zurückgethan worden ſind.

Cure-feu, ſ. Schlackenräumer.

Cure-oreille, ſ. Ohrlöffel.

Cure-pied, ſ. Hufräumer.

Curialien nennet man Worte, Titel und andere Ehrenbezeigungen, wie man ſie bey Hofe nach eines jeden Stande und Würde zu geben pflegt.

Curier, ſiehe Courier.

Curiſches oder **Curländiſches Bier**, ſ. Th. V, S. 17.

Curländiſche Hunde, ſ. unter Hund. (Pürſch-)

Curmede, ſiehe in K.

Curmi, hieß ein Getränk der Alten, welches aus Gerſte zubereitet war, und viel Aehnliches mit dem Biere hatte.

Curoir, ſ. Pflugreute.

Current, aus dem L. currere, oder Jtal. corrente, Fr. Courant, heißt ſo viel als gangbar, gebräuchlich, gewöhnlich, das täglich paſſiret. Daher nennet man auch zuweilen die Zeitungen Couranten. Und eben daher wird die gangbare Münze, der gangbare Preis ꝛc. die **Currentmünze**, der **Currentpreis** ꝛc. genennet, wie nachſtehende Artikel mit mehrerm beſagen.

Ferner wird Current oder Courant von Schulden und Intereſſen geſaget, die wirklich fortgehen oder laufen, und noch nicht verfallen ſind, und die daher auch laufende Intereſſen genennet werden.

Cur-

Current, oder **Monath courant**, iztlaufender Monath, wird bey der Handlung in Briefen, und auch ſonſt, derjenige Monath genennet, in dem wir leben, da wir von einem ſeiner Tage etwas melden oder ſchreiben; und wird das Wort insgemein nur abgekürzt cur. oder cour. geſchrieben. z. E. Ich habe die Ehre gehabt, Ihnen den 6 *curr.* zu ſchreiben, d. i. den 6ten des gegenwärtigen oder iztlaufenden Monathes. Wenn ſich aber das Wort **Current** oder **Courant** auf das gegenwärtige oder iztlaufende Jahr bezieht, wird es gemeiniglich abgekürzt alſo ausgedruckt: ann. curr. oder auch nur: a. c.

Current=Bank, **Courant=Bank**, oder **Courant=Banco**, heißt eine Banco von Currentgelde, d. i. in welcher die Zahlungen auf Currentgeld geſchehen können.

Die Bequemlichkeiten einer ſolchen Currentbank, werden in Marpergers Beſchreibung der Banquen, S. 131, fgg. erzählet, woſelbſt auch S. 171, fgg. des Raths der Stadt Nürnberg Interims=Verordnung, wie es mit der Courant=Banco daſelbſt bis auf fernerweitiges Reglement im Münzweſen gehalten werden ſolle, vom J. 1695, mitgetheilt wird.

Current=Conto, ſ. Conto currente.

Current=Elle, **Courant=Elle**, Fr. Aune courante, wird, bey Ausmeſſung der ſogenannten Haute= und Baſſeliſſen, imgleichen der bergamiſchen und anderer Tapezereyen, wie auch der vergoldeten Leder, u. d. gl. geſaget, wenn ſolche nur die Länge hin gemeſſen werden, ohne Abſicht auf ihre Höhe oder Breite zu haben; und wird ſelbige alsdann der Elle ins Gevierte, oder derjenigen, die 1 Elle in die Länge und in die Breite haben muß, entgegen geſetzet.

Current=Geld, **Courant=Geld**, oder **Courant=Münze**, Fr. Monnoye courante, oder Eſpeces courantes, heißt eine gemeine gangbare Münze, die im täglichen Handel und Wandel üblich iſt, im Gegenſatze des Wechſel= und harten, oder Species=Geldes, Scheidemünze, oder Münzſorten, die noch keinen Gro=

 ſchen

ſchen gelten, werden gleichfalls nicht mit unter dem Nahmen des Currentgeldes begriffen.

Current-Gläubiger, ſ. **Current-Schulden.**

Current-Münze, ſ. **Current-Geld.**

Current-Preis, Courant-Preis, Fr. Prix courant, wird der gewöhnliche, gangbare, vulgo marktgängige Preis einer Waare genannt, welchen man gemeiniglich dafür zu geben pflegt, und wovon man in verſchiedenen Handelsplätzen alle Wochen gewiſſe Zettel drucken läßt, welche ebenfalls mit dieſem Nahmen beleget werden. Siehe auch **Cours.**

Current-Schrift, auch die laufende oder deutſche Schrift genannt, die Schrift, der man ſich im Schreiben gemeiniglich zu bedienen pflegt, im Gegenſatze der ſo genannten Kanzelleyſchrift und Fractur, welche der gedruckten gleichet.

Current-Schulden, Courant-Schulden, laufende Schulden, Fr. Dettes courantes, werden insgemein diejenigen genennet, welche nicht verbrieft ſind, und von täglichen Ausgaben herrühren, oder, da ein aufgenommenes Capital nicht nahmhaft angeleget worden rc.; daher heißen auch diejenigen, welchen man dergleichen zu bezahlen hat, nur gemeine und bloße **Courant-** oder **Current-Gläubiger**, an welche in Prioritätsfällen nicht leicht etwas von des Schuldners Vermögen zu gelangen pflegt, ehe und bevor nicht diejenigen, welche ein beſſeres und mehr gegründetes Recht dazu haben, befriedigt ſind.

Current-Waaren, Courant-Waaren, Fr. Marchandiſes courantes, nennet man diejenigen, welche gut abgehen, und, weil ſie entweder Mode, oder ſonſt nöthig und nützlich ſind, am meiſten geſuchet werden.

Curruca, ſiehe **Grasmücke.**

Curſiren der Münzen, ſiehe unter **Cours.**

Curſiv, Curſiv-Schrift, (aus dem mittlern lat. Curſiva Scriptura) eine geſchobene lateiniſche Schrift, die

der

der geſchriebenen, welche man im Deutſchen Current-Schrift nennet, gleich kommt.

Aldus Manutius ſoll dieſe Schrift zuerſt in der Druckerey eingeführet haben. Eben deswegen erhielt er von der Republik Venedig ein Privilegium, daß niemand innerhalb 10 Jahren damit drucken dürfte; daher dieſe Schrift von dem Orte der Erfindung anfänglich auch die venetianiſche Schrift hieß.

Wenn das Wort Schrift in dieſer Zuſammenſetzung gegoſſene Buchſtaben bedeutet, ſo iſt auch der Plural üblich.

Die Curſiv ſetzt man im lateiniſchen, ſtatt der Schwabacher im Deutſchen. Die gewöhnlichſten Curſiv-Schriften ſind: **Tertia-Curſiv, Mittel-Curſiv, Cicero-Curſiv, Corpus-Curſiv,** und **Petit-Curſiv.**

Curupa, nennen nach des Hrn. de la Condamine Berichte, die Omaguas in Süd-Amerika eine Pflanze, vermittelſt welcher ſie ſich in den Zuſtand einer 24 ſtündigen Trunkenheit verſetzen, wobey ſie allerley ſüße Träume haben. Sie ſchnupfen dieſe Pflanze gepülvert, wie wir den Tobak, nur mit dem Unterſchiede, daß ſie ſelbige nicht mit den Fingern, ſondern vermittelſt eines gabelförmig gemachten Röhrchens, wovon ſie eine Zinke in jedes Naſeloch ſtecken, und unter abſcheulichen Grimaſſen, die bey ihnen für Galanterie paſſiren, hinauf ſchnuffern.

Cuſco, Cuſco-Tobak, eine Art von gutem ſpaniſchen Schupftobak, deren es zweyerley gibt: Gras Cuſco, und Fleur de Cuſco.

Cuſcuſu, der Mohren in Afrika tägliche Speiſe, welche aus feinem Mehl mit Waſſer in Ballen geknetet, hernach in einem Durchſchlage über einen Topf, darin Rindfleiſch oder Hühner gekochet worden, geſetzet wird, daß ſich die Kraft hinein ziehe, und endlich mit Fleiſchbrühe begoſſen, und oben das Fleiſch darüber geleget wird.

Cuſcuta, ſiehe **Flachsſeide.**

Cuſerino, eine Art zubereiteter Seide; ſiehe unter **Seide.**

Cuſerofne, Ruſerofne, ein kleines japaniſches Schiff, ohne Verdeck, welches lang, und unten ſpitzig iſt, und

von

von vielen Leuten gerudert wird. Man braucht es zu Wallfiſchfange.

Cuſtard, Fr. Coutarde, eine Art Gebackenes aus Milch, Eyern, Honig und feinem Mehl.

Cuſtard-Apfel, ſiehe Th. II, S. 198.

Cuſtos, L. Cuſtos, Fr. Reclame, heißt, bey den Buchdruckern die Sylbe oder das Wort, ſo bey dem Schluſſe einer Seite (Columne) am Ende der Zeile beſonders geſetzt wird, und den Anfang der folgenden Seite zeigt; der Blatthüter.

Cuve, ſ. Küpe Kufe.

Cuvette, ſ. Schwenk-Keſſel.

Cuvier, ſ. Laugen-Faß.

Cyanopus, Blaufuß, eine Art Falken; ſiehe unter Falk.

Cyanus, ſ. Kornblume.

Cycas, der Sagobaum; ſiehe Sago.

Cyceon, nannten die alten Griechen eine Art Getränk, deſſen ſie ſich zugleich ſtatt der Speiſe bedienten. Es beſtand in Mehl, welches in Waſſer zerlaſſen worden; oder auch in Wein, der mit Honig und Mehl, zuweilen gar mit Käſe, vermiſcht war. Ein Nahrungsmittel, welches in unſern Zeiten den Geſchmack ſchlecht befriedigen würde!

Cyclamen, ſiehe Sau-Brod.

Cyclus indictionum, der Römer Zinszahl, } ſ. im Art. Jahr.
Cyclus lunaris, der Mondzirkel. }
Cyclus ſolaris, der Sonnenzirkel. }

Cyder, ſ. Cider.

Cydonia, ſ. Quittenbaum.

Cygne, Anas Cygnus *Linn.*; ſ. Schwan.

Cylinder, L. Cylindrus, Fr. Cylindre, ein gleich-runder Körper, der zwey Zirkel von gleicher Größe zu ſeinen Grundflächen hat; eine Walze, im gemeinen Leben eine Welle, wovon an ſeinem Orte, bey J. C. Sturm eine Rundſäule.

Cy-

Cymaiſe, f. Cymatium; ſ. **Hohlkehle, Kehlleiſte.**
Cymbel, an den Glocken, ſ. Th. XIX, S. 134.
Cymbelblume, Serapias *Linn.*; ſ. **Helleborinkraut.**
Cymbelkraut, Cymbalaria vulgaris *Linn.*; ſiehe unter **Flachskraut.**
Cyminum, Cuminum; ſ. **Kümmel.**
Cynanchum, ſ. **Hunds-Würger.**
Cynara, Cinara, Cynara Scolymus *Linn.* Cynara hortenſis *Bauh.* Fr. Artichaut; Ital. Articiocco, Carciocco; Engl. Artichoke; Holl. Artiſchok; D. **Artiſchocke, Gartendiſtel**, **wälſche Diſtel**, die Frucht, oder vielmehr der fleiſchige eßbare Kelch einer Pflanze mit verwachſenen Staubbeuteln und fruchtbaren Zwittern.

Die Pflanze iſt ausländiſch, daher auch ihr Nahme fremd iſt. Friſch behauptet ſehr unwahrſcheinlich, daß der italiäniſche Nahme, von dem wohl die andern abſtammen, von Carduus und Scolymus zuſammen geſetzet worden, obgleich der Nahme Carduus mit in dieſem Worte befindlich ſeyn mag, indem die Frucht einem Diſtelkopfe nicht unähnlich ſieht. Ihre hält die erſte Hälfte dieſes Nahmens für das deutſche Wort **Erde**, weil einige die Pflanze auch **Erdſchocke** nennen; allein die letzte Hälfte läßt er unerklärt. Nach Anderer Meinung ſoll die italiäniſche Benennung aus Cardicoccalum, oder vielmehr aus dem griechiſchen Coccalum, mit dem vorgeſetzten arabiſchen oder ſaraceniſchen Geſchlechtsworte Al, nach Veränderung des l in r, Arcococcarum, entſtanden ſeyn. Letzteres hat ſchon Hermolaus Barbarus angemerkt, der auch verſichert, daß dieſe Früchte, noch im funfzehnten Jahrhunderte, in Venedig unbekannt geweſen ſeyn. Da es noch nicht bewieſen iſt, daß dieſe Pflanze in Italien einheimiſch iſt, ſo müßte man erſt wiſſen, aus was für einem Lande ſie dahin gebracht worden, ehe man ſich in die Unterſuchung ihres Nahmens einlaſſen kann. Uebrigens wird ſie in Ober-Deutſchland auch Strobeldorn genannt.

Die Artiſchocken, welche bekannter Maßen, gleich dem Spargel, eine ſehr angenehme und nützliche Speiſe ſind, können in allen denen Gärten gebauet werden, in welchen ſich Kopfkohl, Blumenkohl, Sellerie, u. d. gl. bauen läßt. Wo dieſe gut gerathen, da wachſen die Artiſchocken gewiß auch gut. Gleichwie jene aber in einem ſehr hoch gele-

genen, ganz ſandigen und ſtets trocknen Boden nicht voll-kommen werden, ſo tragen auch die Artiſchocken in einem ſolchen Boden keine gehörig große Früchte. Und gleich-wie jene in einem tief und niedrig gelegenen und feuchten Boden nicht durch den Winter gebracht werden können, ſo gerathen auch die Artiſchocken in einem ſolchen Erdrei-che im Winter in Fäulniß, ob ſie gleich im Sommer in einem ſolchen feuchten und fruchtbaren Boden gerade die beſten Früchte bringen.

Sie erfordern ein eben alſo zubereitetes Beet, derglei-chen Kopfkohl, Sellerie, Salat und Spinat verlangen; folglich, wo man die Gartenerde bereits im Herbſte zube-reiten kann, ein im Herbſte, oder, wo ſolches wegen der im Winter erfolgenden Ueberſchwemmungen nicht thun-lich iſt, ſogleich nach dem Winter, bey der erſten ſich einſtellenden guten Witterung, mit fetten guten Küh-Miſte gut gedüngtes, und beſonders, weil ſie ihre Wur-zeln überaus tief in die Erde treiben, tief gegrabenes und guten tiefen Boden habendes Beet; wachſen aber auch, gleich jenen, auf einem im Jahre zuvor gedüngten, oder auch anſtatt der Düngung tief riolten Beete, recht gut.

Der kürzeſte Weg, ein alſo zubereitetes Beet mit Ar-tiſchocken zu belegen, iſt die Anlegung derſelben aus Ne-benſchößlingen (Fr. par oeilletons), die von den alten Stöcken abgenommen werden. Die beſte Zeit dazu iſt, nicht wie in England, der Februar und März, ſondern in Deutſchland der Anfang des Monathes May. Gegen Ende des Aprils ſchaffet man ſich alſo ſo viele Schößlinge davon an, als man Artiſchockenſtöcke zu haben verlangt. Ein Tiſch von 3 bis 4 Perſonen kann von einem Schocke derſelben ziemlich verſorget werden. Man pflanze dieſe, (nachdem man zuvor den holzigen Theil, wo ſie von dem alten Stocke abgebrochen worden, ab-, und gerade ge-ſchnitten, nachdem man auch die an ihnen befindlichen Krautblätter bis auf 4 oder 6 der letzten inwendigen Herzblätter an der Schoſſe abgebrochen hat,) 3 Fuß weit

von

von einander ins Kreutz, ſo tief in die Erde, daß das Herz ſelbſt nur ſo eben aus der Erde hervor raget, und in daſſelbe keine Erde fallen könne, gieße ein wenig Waſſer an ſie an, wiederhohle dieſes einige Tage, und beſchütze ſie, bey einfallender warmer Witterung, vermittelſt vorgeſetzter Breter, oder am Tage übergedeckter Töpfe, gegen die Hitze der Sonne, ſo lange, bis man Wachsthum an ihnen verſpüret. Sie ſind nichts weniger, als weichlich. Die Unterlaſſung des Begießens iſt es allein, die bisweilen einige von ihnen tödtet. Die Schößlinge haben gemeiniglich wenig Wurzeln, oft kaum eine einzige kleine Faſer. Dieſe verdorren leicht, wenn man ſie von fernen Orten zugeſandt bekommt. Ehe man ſie alſo in dieſem Falle pflanzt, ſetze man ihren untern Theil einige Stunden vor der Einpflanzung ins Waſſer, damit die wenigen daran befindlichen Wurzeln etwas wieder aufquellen, und ſchneide ſodann jeder auch noch ſo kleinen Wurzel, vor der Einpflanzung, die äuſſerſte Spitze ab. Sobald ſie nachher Wachsthum ſpüren laſſen, bedürfen ſie keiner weitern Wartung, als der Reinigung vom Unkraute, und, wenn man ſich die Mühe geben will, ſo oft die Erde um die Stöcke zu hart und feſt geworden iſt, einer mäßigen Auflockerung derſelben. Die im May gepflanzten Schößlinge treiben nachher in die Höhe, und liefern, vom Auguſt an, eßbare Früchte.

Nach Millers Anweiſung ſoll man die Schößlinge, wenn man eine reiche Aernde verlangt, 5 Fuß weit verpflanzen, auch die Pflanzen ungefähr 5 Zoll tief einſetzen. Nach den Erfahrungen der Gartenliebhaber in Deutſchland aber, pflegen die mehreſten, wenn man ſelbige ſo tief ſetzt, und folglich ihr Herz mit Erde bedeckt, zu vermultern. Vielleicht geſchieht dieſes in einem ſandigen Boden nicht. Und wer das Beet nicht zu gleicher Zeit zu andern Gewächſen, z. E. Spinat, Salat ꝛc. mit nutzen will, gibt ihnen Raum genug, wenn er ſie 3 Fuß weit ſetzt.

Nach Mills Berichte im IV. B. ſeiner prakt. Feldwirthſchaft, S. 52, machen die Gärtner um London herum, welche alle Fleckchen von ihrem theuer erkauften oder gemietheten Erdboden, ſo gut, als ihnen immer möglich iſt, zu nutzen ſuchen, die

Reihen

Reihen ihrer Artiſchocken durchgängig 9 bis 10 Fuß weit von einander. Zwiſchen dieſelben ſäen ſie Monathrettige (Radieschen) oder Spinat; über dieſes pflanzen ſie zwo Reihen Blumenkohl; die Pflanzen davon ſtehen in der Reihe $2\frac{1}{2}$ Fuß weit, und eine Reihe 4 Fuß von der andern, damit ſolcher Geſtalt den Artiſchocken 5 volle Fuß eingeräumet werden. Im May, wenn die Radieschen oder der Spinat weggenommen ſind, legen ſie mitten hinein zwiſchen die zwo Reihen Blumenkohl eine Reihe Gurken zum Einmachen, ſo, daß ſie überall 3 Fuß weit ſtehen. Zwiſchen den Blumenkohl und die Artiſchocken ſtecken ſie zum Winter eine Reihe Kohl, welche Platz genug zum Wachſen bekommen, wenn der Blumenkohl und die Artiſchocken weggenommen ſind. Daher ſteht der Erdboden, das ganze Jahr über, gedrungen voll.

Man hat in Deutſchland den Verſuch gemacht, zwiſchen jede Artiſchockenpflanze eine Salatpflanze, und zwiſchen jede Reihe eine Reihe Spinat zu ſetzen. Die Artiſchocken bekamen aber zeitiger große Blätter, als der Salat ſchloß, und man bekam keine feſte, ſondern lauter loſe Köpfe. Inzwiſchen that es den Artiſchocken keinen Schaden; und wer mit loſem Salate zufrieden iſt kann dieſen ohne Nachtheil zwiſchen ſie pflanzen, auch Spinat u. d. gl. in Reihen dazwiſchen ſäen.

Man kann die Artiſchocken aber auch aus Samen-Kernen anlegen. Und da kommt es darauf an, welche Sorte man bauen will. Man hat ihrer zwo Sorten:

1. Die gemeine ſtachelige Artiſchocke; die Garten-Artiſchocke mit ſtacheligen Blättern, Cynara hortenſis aculeata *Bauh.* Die Frucht iſt eyrund oder kegelförmig; ihre Schuppen ſind ſchmahl, und nicht ein- ſondern auswärts gebogen; ihr Stuhl oder Boden (*) iſt nicht ſehr dick von Fleiſch. Weil die Schuppen ihrer Früchte oder Köpfe eine grüne Farbe haben, und dieſe Sorte in Frankreich am meiſten gebauet wird, ſo nennet

(*) Der Boden, Stuhl oder Kern an den Artiſchocken, Fr. Cul d'artichaut, heißt dasjenige, was zurück bleibt, wenn die Blätter des Kelches abgebrochen werden. Von der äuſſern Aehnlichkeit wird es auch der Käſe genannt. Das Rauhe, welches inwendig an dem Stuhle der Artiſchocke ſitzt, nennen die Franzoſen le foin d'artichaut.

nennet man ſie in England die grüne oder franzöſiſche Artiſchocke.

2. Die Garten = Artiſchocke ohne Stacheln; die gemeine glatte Artiſchocke, Cynara hortenſis foliis non aculeatis *Bauh.* Ihre Blätter haben keine Stacheln: ihre Frucht iſt groß, kugelrund, und oben ein wenig zuſammen gedrückt; ihre Schuppen ſind ſehr breit, liegen dicht auf einander, und ihr Ende iſt einwärts gebogen; ihr Boden hat ſehr dickes Fleiſch. Weil die Schuppen ihrer Früchte eine braune Farbe haben, und die Früchte ſelbſt rund ſind, ſo nennet man ſie in England die rothe oder kugelrunde Atiſchocke. Um London wird ſie wegen ihrer Vorzüge, vor der franzöſiſchen, durchgehends gebauet, und deswegen auch wohl die große engliſche Artiſchocke, Cynara maxima Anglica, oder Scolymus maximus, genannt, und man verſchreibt ſie daher unter dem Nahmen Globe-Artichoke.

Ob nun gleich jede ſtachelige Art mehr Früchte gibt, ſo verdient doch die engliſche, wegen ihrer dicken fleiſchichten Boden, den Vorzug. Die Kerne dieſer Sorte, welche man aus London erhält, ſind kurz, dick, und etwas breit. Und wo man unter gekauften Kernen, dünne und ſpitzige antrifft, welche die Geſtalt der Cardonenkerne haben, da mag man ſich mit deren Pflanzung nur nicht bemühen, weil man daraus gewiß keine gute Früchte ziehen wird. Ein Loth vollkommen guter engliſcher Kerne, wenn gar keine unreife darunter ſind, enthält ungefähr 200 Stück. Sie ſollen zum Aufgehen ſechs Jahre gut bleiben.

Der kürzeſte Weg, Artiſchocken aus Kernen anzulegen, iſt dieſer: Man lege im April, ſobald eine recht gute warme Witterung eingetreten iſt, auf jede Stelle, wo ein Stock ſtehen ſoll, folglich auf alle 3 Fuß weit, 2 bis 3 Kerne, jeder Kern einige Zoll weit von dem andern, etwa 1 Zoll tief in die Länge hin.

Es iſt unnöthig, den Samen, ehe man ihn ſtecket, einzuwei⸗chen, wie Einige anrathen; noch viel weniger hat man Urſache, denſelben eben im zunehmenden Monde, oder im alten Lichte, in die Erde zu bringen. Auch iſt die Sorgfalt, die Kerne ſo zu ſtecken, daß die Spitze aufwärts ſtehe, unnöthig, und vielleicht ein Mißverſtand der Regel des Palladius: Cavendum eſt, ne ſemina inverſa ponantur, nam debiles, incurvos & duros creabunt. Die natürlichſte Lage iſt die platte. So pflegt man auch nichts dadurch zu gewinnen, wenn man den Samen anfangs in ein Miſtbeet ausſtreuet, und die jungen im April von da in den ordentlichen Gartenboden verſetzt.

Wenn man nachher die Erde ſtets feucht hält, ſo keimen die Kerne in einigen Wochen hervor, da man denn von den aufgegangenen Pflanzen nur Eine ſtehen läßt, und die übrigen entweder ausreißt und wegwirft, oder ſie erſt pflanzbar werden läßt, und dann auf ein anderes Beet verſetzt. Wenn man dieſe Pflanzen bey trockener Witterung fleißig begießt, (jedoch, ſo lange noch Nachtfröſte erfolgen können, nie am ſpäten Abend), ſo werden bald große Stöcke daraus, welche, obgleich nicht ſo früh, als die aus Schößlingen angelegten, aber doch noch in demſelben Jahre, Früchte bringen, beſonders, wenn ſie nicht verpflanzt worden ſind, als welches ihr Wachsthum einige Wochen zurück hält. Bemerkt man alsdann einen Stock, welcher kleine, ſchlechte, ſtachelige, und mit keinem gehörigen Stuhl oder Boden verſehene Früchte trägt, kann man ſelbigen ſofort ausreiſſen, und ihn dem Rindviehe zur Fütterung friſch vorwerfen. Auf gleiche Art kann man auch mit denjenigen Stöcken verfahren, welche ſich etwa unter den von gekauften Schößlingen angelegten Artiſchocken finden; wie denn überhaupt zur künftigen Fortpflanzung diejenigen Stöcke beſonders auszuzeichnen ſind, welche die beſten Früchte bringen, um mit der Zeit lauter, völlig gute Früchte bringende Stöcke zu haben. Doch tragen auch die Stöcke von der beſten Art kleine Früchte, wenn man ſie entweder näher als 3 Fuß zuſammen ſetzt, oder ihnen,

woven

wovon ich nachher ſprechen werde, zu viele Schoſſen läßt, oder wenn ſie zu viele Jahre nach einander auf Einer Stelle ſtehen bleiben.

Man mag alſo die Artiſchocken entweder aus Schößlingen, wofern es nur zeitig im May geſchieht, oder aus Kernen anlegen, ſo hat man, beſonders, wenn man die aus Kernen gezogenen nicht verpflanzt, ſie auch gegen die Nachtfröſte durch übergedeckte Töpfe, wenn es nöthig iſt, ſchützet, und ſie überdies, den ganzen Sommer hindurch, bey trockner Witterung fleißig tränket, noch in demſelben Jahre, von jenen allemahl und von dieſen meiſtentheils noch Früchte zu gewarten. Dieſe Früchte dürfen nicht früher, aber auch nicht ſpäter, abgenommen werden, als wenn ſie gerade ihre Zeitigung haben. Im erſtern Falle bekommt man ſonſt eine kleinere Frucht, als man hätte bekommen können, wenn man ſie bis zu der Zeit ihrer Reife noch hätte wachſen laſſen. Und im letztern Falle wird theils der inwendige eßbare Stuhl anbrüchig, theils treibt die Frucht entweder noch auf dem Stamme in die Blüthe, oder ſie treibt doch, wenn ſie auf einige Zeit zur Aufbewahrnng in einen Keller geleget wird, in dieſem noch in die Blüthe, und wird alſo unbrauchbar. Um ſich von dem rechten Zeichen der Zeitigung zu überzeugen, wird man ſich am ſicherſten helfen können, wenn man die nun ziemlich groß gewordenen Früchte alle Par Tage einmahl genau überſieht, und Acht gibt, ob die Fruchtblätter, oder vielmehr die Schuppen der Frucht, welche den eßbaren Stuhl umgeben, noch durchgehends die ihnen gewöhnliche entweder braune oder grüne Farbe haben. Sobald man findet, daß die Schuppen in der Mitte des obern Randes, wo gemeiniglich 1 oder 2 kleine Stacheln ſind, eine andere Farbe, die gemeiniglich ins Gelbe fällt, anzunehmen beginnen: ſo iſt es Zeit, ſie abzuſchneiden, und ſie, falls man ſie nicht ſogleich zur Speiſe gebraucht, oder zu einer Schüſſel voll erſt ſammlen muß, in einen Keller zur Aufbewahrung zu legen.

Die auf der Mitte des Hauptſtängels eines Sto≈ ckes ſtehende Frucht, iſt jedesmahl die beſte und größte. Sie erlangt aber die Größe nicht, welche ſie erreichen könnte, wenn man nicht die an den Seiten der Stängel austreibenden kleinen Früchte wegbricht. Dieſe wer≈ den nie ſo groß, daß ſie eßbar würden, und da ſie überdies der Hauptfrucht die Nahrung nehmen, ſo müſ≈ ſen ſie, ſobald ſie ſich zeigen, weggeſchnitten werden.

So oft die Frucht eines Stängels zur Speiſe ab≈ genommen iſt, muß derſelbe über der Erde, unter den unterſten an ihm ſitzenden Blättern, abgeſchnitten wer≈ den. Wenn dieſes verſäumt wird, ſo treiben aus demſelben, zwiſchen ihm und den Blättern, kleine Früchte hervor, welche aber nicht allein nicht gehörig eßbar werden, ſondern auch dem Stocke die ihm zur Verſtärkung der ſich an ihm in der Erde erzeugenden neuen, aufs folgende Jahr tragbar werdenden Schöß≈ linge, nöthige Nahrung benehmen.

Dieß iſt es alles, was man bey den Artiſchocken im erſten Jahre nach ihrer erſten Anlegung zu beob≈ achten hat. Ich komme nun zu ihrer Erhaltung aufs folgende Jahr. Dieſe iſt demjenigen äuſſerſt leicht, deſſen Erdreich mehr trocken als feucht iſt, und in deſſen Garten ſich im Winter kein Waſſer ſammlen kann, deſſen Garten auch den Ueberſchwemmungen austretender Flüſſe nicht unterworfen iſt. In dieſem Falle ſchneidet man gegen den November, wenn nun die Aernde ihrer Früchte ein Ende hat, und der Win≈ ter bald eintreten will, die Stöcke über der Erde ganz ab, und ſcharret bey guter trockner Witterung die Erde aus den leeren Zwiſchenräumen ſo hoch über ſie her, daß ſie ½ Fuß, und darüber, damit bedeckt ſind. Dieſe an ſie angehäufte und über ſie hergelegte Erde ſchützet ſie nicht allein vor dem Froſte, der ſie leicht tödtet, ſondern auch vor übermäßiger Näſſe, welche ſie leicht in Fäulniß bringt, weil das Schnee≈ und

Regen≈

Regenwaſſer von dieſen über ſie gemachten Haufen leichter abziehen kann.

Decombe legte noch einen Ziegelſtein darüber, und fand, daß Schnee, Regen und Froſt dann noch mehr abgehalten wurden.

Auf dieſe Weiſe kann man ſie in gemeinen Wintern, in welchen der Froſt nicht einen zu hohen Grad erreicht, ohne weitere Bedeckung erhalten. In England ſind ſie bey einer ſolchen Bedeckung nur in den Jahren 1689, und $\frac{1739}{1740}$, und in Frankreich in den Jahren 1740 und 1742 erfroren. Wird aber der Froſt zu ſtark, ſo überlegt man ſie ſodann auſſerdem noch mit etwas langen ſtrohigen Miſte, der ſelbſt nicht ſehr feucht iſt, folglich ſelbſt nicht frieret. Sobald die Heftigkeit des Froſtes vorbey iſt, und Thau-Wetter erfolgt, nimmt man dieſen Miſt ſofort wieder von ihnen, theils, weil ſich ſonſt die Mäuſe darunter einniſten möchten, theils, weil ſie unter ihm ſonſt zu weichlich werden, und nachher von dem geringſten Nachtfroſte verderben würden, läßt ihn aber, wenn keine Mäuſe da ſind, bis ans Frühjahr neben ihnen in den leeren Zwiſchenräumen liegen, um ſie, wenn etwa abermahl ein ſtarker Froſt, welcher tiefer als ½ Fuß eindränge, erfolgen ſollte, ſofort wieder damit bedecken zu können. Gegen geringe Fröſte aber, welche nicht über ½ Fuß tief eindringen, gibt ihnen die aufgeſcharrte Erde hinlängliche Sicherheit. Und auf dieſe Art iſt nichts leichter, als ſie durch den Winter zu bringen, weil die Kälte doch nur ſelten ſo heftig wird, daß ſie der Bedeckung mit langem Miſte bedürfen; ſtatt deſſen andere auch Sand, Erbſenſtroh, Baumlaub, Hülſen von Rübeſamen, Flachsbrechſchöben, u. d. gl. gebrauchen.

Von Baumlaub wird das Verdeck, etwa eines Schuhes hoch, gegeben; und um zu verhindern, daß große Sturmwinde ſolche Laubdecke nicht leicht hinweg führen können, wird dieſe noch mit allerley Reisholz einzeln überleget. Unter allem Baum-Laube iſt das von Eichen und wälſchen Nußbäumen hierzu am dienlichſten, zumahl ſelbiges zugleich den Mäuſen, als den gefährlichſten Feinden der Artiſchocken, zuwieder iſt.

Etwas mühſamer aber iſt es, wenn das Erdreich des Gartens mehr feucht, als trocken iſt, oder wenn ſich Regen- und Schneewaſſer auf demſelben ſammlen kann, oder wenn der Garten im Winter gar überſchwemmt zu werden pflegt. Sie tragen zwar, in einem Erdreiche, welches etwas mehr feucht als trocken iſt, und im Winter eine Zeitlang unter Waſſer geſtanden hat, allezeit größere Früchte und beſtauden ſich in demſelben auch ungleich beſſer, als in einem Erdreiche, welches mehr trocken, als feucht, iſt; dagegen aber gerathen ſie in einem ihnen im Sommer ſo zuträglichen feuchten Boden, im Winter in Fäulniß; und in einem Garten, der dieſe Beſchaffenheit hat, iſt man nicht im Stande, auch nur einen einzigen Stock durch den Winter zu bringen. In dieſem Falle müſſen die alten Stöcke im Anfange des Novembers (und weil in manchen Jahren der Winter ſchon in den erſten Tagen des Novembers eintritt, wenigſtens ein Theil der alten Stöcke ſchon um die Mitte des Octobers) ausgegraben, und, nachdem man ihnen das Kraut bis auf eine Handbreit hoch abgeſchnitten hat, in einen luftigen Keller, dicht an einander, in trocknen Sand geſetzet, und daſelbſt bis zum May verwahret werden. Kann man zu dieſem Ausgraben eine Zeit treffen, wo eine recht heitere und trockene Witterung iſt, iſt man ſo viel geſicherter, daß man im Keller nicht zu viele durch Fäulniß verliere. Die großen Wurzeln derſelben, welche oft eine Elle, und darüber, lang ſind, und das Einpflanzen in den Keller unbequem machen würden, kann man alsdann ohne Bedenken, ſo weit abſchneiden, daß ſie ſich bequem einpflanzen laſſen. Hat man im Keller zu ihrer Durchwinterung keinen Raum, ſo kann man ſie in einem etwas erhaben liegenden trocknen Theile des Gartens durchwintern, wenn man in demſelben ein Beet, ſo groß es dazu nöthig iſt, 1 Fuß tief ganz ausgräbt, die Stöcke neben einander darin hinſetzet, die ausgegrabene Erde ½ oder 1 Fuß hoch über ſie herwirft, und

und den Raum, welchen ſie einnehmen, bey etwa gar zu heftigem Froſte auf die zuvor angezeigte Art bedeckt. Wenn auch dazu die Gelegenheit fehlen möchte, kann man ſie in einer Kammer, neben einander her, in Sand pflanzen, und währendem Froſte mit trocknem Sande, und überdieß mit Erbſenſtroh gut bedecken; welche Bedeckung aber bey eintretender gelinder Witterung ſofort wieder wegzuräumen, und dagegen durch geöffnete Fenſter friſche Luft herein zu laſſen iſt. Die friſche Luft iſt ihnen ſowohl hier, als in einem Keller, bey gelinder Witterung, zu ihrer Erhaltung ſehr zuträglich.

Die eigentliche Zeit, die im Keller, oder in einer Grube, oder in einer Kammer, durch den Winter gebrachten Artiſchocken im Frühjahre aufs neue in den Garten zu pflanzen, iſt der Anfang des May. In manchen Jahren iſt zwar ſchon im April eine ſchöne warme Witterung, und da mag man ſie, wenn bereits vorher ein Gewitter geweſen ſeyn ſollte, alsdann ſchon pflanzen. Wenn aber noch kein Gewitter geweſen iſt, und alſo noch viele Nachtfröſte zu befürchten ſind: ſo laſſe man ſich die gute Aprilwitterung nicht reitzen, ſie vor dem May zu pflanzen. Denn, weil ſie im Keller gemeiniglich etwas weichlich geworden ſind, ſo leiden ſie bey einfallenden Nachtfröſten leicht Schaden; und anſtatt frühe Früchte von ihnen zu erlangen, erhält man ſie denn meiſtens ſpäter. Erſt alſo im Anfange des May, wenn eben eine zwar nicht ganz naſſe, aber doch etwas feuchte Witterung iſt, nehme man ſie aus dem Keller heraus, löſe von den alten Stöcken jeden Schößling, (und manchmahl hat ein Stock deren 6, und darüber,) mit einem ſtarken und ſcharfen Meſſer ab, daß an jedem eine oder ein Par Wurzelfaſern bleiben, und pflanze und warte dieſe abermahl ſo, wie ich zuvor gezeigt habe. Man kann, wenn man in dem Ablöſen der Schößlinge noch keine Fertigkeit hat, auch mit einem großen Küchenmeſſer den ganzen Stock von oben bis unten in ſo viele Theile zerſchneiden

als Schößlinge an demſelben ſind. Man opfert dabey aber gemeiniglich ein Par Meſſer auf, weil die alten Stöcke ungemein hart und zähe ſind, und der Schärfe des Meſſers ſo ſtark wiederſtehen, daß man ſie damit nicht eigentlich durchſchneiden kann, ſondern daſſelbe vielmehr durch ſie gleichſam durchſchlagen muß, wobey man denn anfangs manchen Schößling verdirbt.

Hat man aber die alten Stöcke im Garten auf ihrer Stelle durchwintern können, ſo iſt, nachdem ſie von der ihnen in einem ſehr heftigen Winter überher gegebenen ſtrohigen Bedeckung, zu rechter Zeit entledigt ſind, die erſte Frühjahrsbeſchäftigung mit ihnen dieſe, daß man im März und April, wenn die ſtärkſten Fröſte ein Ende haben, die im Herbſte über ſie angehäufte Erde allmählich erniedriget, damit ſie ſich nach und nach wieder an die Luft gewöhnen, bis man endlich um die Mitte des Aprils das Beet vollends wieder eben machen kann, da ſie denn bald hervor zu wachſen anfangen. Gemeiniglich hat, bereits erwähnter Maßen, jeder Stock, beſonders ein bereits einige Jahre geſtandener, mehr als zwey Schößlinge, und gleichwohl darf man ihm nicht mehr, als 2, aufs allerhöchſte 3, laſſen. Läßt man ſie ihnen alle, ſo bringt ein Theil der Stöcke zwar eine ſtarke Anzahl Früchte, aber lauter kleine; ein anderer Theil aber wächſt ſtärker ins Kraut, und bringt gar keine Frucht. Um alſo große Früchte zu erhalten, muß man, etwa um den Anfang des May, da die mehreſten Schößlinge hervor gewachſen ſeyn werden, jedem Stocke alle dieſe, bis auf die zwey beſten, nehmen. In dieſer Abſicht ſcharret oder gräbt man die Erde um denſelben ſo weit weg, bis man die Stellen ſehen kann, wo die Schößlinge aus dem in der Erde ſtehenden Theile des Stockes heraus gewachſen ſind. Verlangt man die abzunehmenden Schößlinge nicht zu Anlegung neuer Pflanzungen, ſo bedarf es keiner weitern Bemühung, als daß man, (nachdem man den Reſt der vorjährigen Fruchtſtängel abgedrehet und heraus gebrochen hat,) die zwey ſtärkſten, am geradeſten gewach-

wachſenen, und am tiefſten ſitzenden wählt, (wozu man, damit ſie ihre Stängel nicht zu nahe an einander treiben, ſolche nimmt, die etwa gegen einander über ſitzen,) ſodann die übrigen dicht an dem Stocke ſämmtlich abbricht, und nachher die Erde an den Stock wieder anſcharret, und etwas andrückt. Findet man hier und da, daß ein Stock ſpäteſtens um die Hälfte des May noch nicht getrieben hat, und alſo ausgegangen iſt, ſo gräbt man denſelben aus, und erſetzt ſeine Stelle mit einem Schößlinge zu einer neuen Pflanzung, ſo bringt man ſie mit dem Daumen von dem alten Stocke alſo ab, oder löſet ſie, nachdem ſie zur Seite gebeugt ſind, mit einem feinen Meſſer alſo ab, daß etwas von einer Zaſerwurzel daran bleibe. Oft, beſonders wenn ſie erſt ſpät im Jahre zuvor heraus gewachſen ſind, haben ſie noch nicht einmahl Wurzeln, oder dieſe verunglücken bey dem Abnehmen. Fehlt es nun nicht an pflanzbaren Schößlingen, ſo wirft man dieſe weg; ſonſt aber pflanzt man ſie, ungeachtet ſie keine Wurzeln haben. Wenn man ſie nur nachher feucht hält, und ſie, bis ſie Wachsthum zeigen, gegen die Sonne ſchützt, ſo ſchlagen oft mehr als die Hälfte davon fort. Nachher bedürfen ſie keiner weitern Wartung, als der, welche man im vorigen Jahre auf ſie verwendete. Diejenigen, die auf ihrer Stelle geblieben ſind, treiben bald wieder neue Schößlinge; von dieſen ſchießen noch in demſelben Jahre, obgleich etwas ſpät, noch manche in die Höhe, und ſetzen eine Frucht an. Erlaubt man nun dieſen allen, Früchte zu tragen, oder läßt ſie, wenn ſie auch gleich nicht aufſchießen, fortwachſen, ſo können die zu erwartenden Hauptfrüchte ihre völlige Größe nicht erreichen. Dieſe nun zu befördern, muß man den Stökken, welche um Johannis, und ſpäterhin, zu viele Nebenſchoſſen getrieben haben, von Johannis an, alle diejenigen, die ſich über vier daran befinden, beſtändig abnehmen. Auch dieſe ſpät abgenommenen kann man zu jeder Zeit pflanzen, um neue Pflanzungen anzulegen;

aber dieſe bringen denn auch ihre Früchte erſt im folgenden Jahre.

Sollen die Artiſchockenſtöcke viele Jahre nach einander auf eben derſelben Stelle bleiben, ſo würde das Erdreich nach einigen Jahren zu mager für ſie werden. Im zweyten Herbſte alſo iſt es nöthig, daß man, wenn man gegen das Ende des Octobers die Erde aufs neue, zum Schutze gegen den Froſt, an ſie an- und über ihnen her gehäufet hat, in die ledigen Zwiſchenräume kurzen fetten Miſt eingrabe, und damit alle Herbſte fortfahre, (ohne jedoch den Miſt unmittelbar an ihre Wurzeln zu bringen,) bis ſie endlich nach 4, 5 oder 6 Jahren auf dieſem Beete vor Alter nach und nach untragbar werden, und ein neues Beet verlangen.

Da auch die auf ihrer Stelle ſtets bleibenden Artiſchocken viel früher Früchte bringen, als die erſt aus Schößlingen angelegten neuen Pflanzungen, folglich auch früher, und meiſtens noch vor dem Herbſte aufhören Früchte zu liefern, jene dagegen zwar ſpäter anfangen, aber damit nachher auch ſpäter in den Herbſt fortfahren: ſo iſt es allerdings rathſam, um vom Julius an, bis gegen den November, ſtets Artiſchocken zur Speiſe zu haben, auſſer den alten Feldern derſelben, zugleich in jedem Frühjahre eine neue Pflanzung aus Schößlingen anzulegen, und alſo halb alte, halb neue Felder zu haben. Da ſich endlich auch Zufälle, welche den Untergang aller im Garten durchzuwinternden Stöcke verurſachen, eräugnen können,) wie denn z. E. in dem ſtrengen Winter 1740 in England alle daſelbſt gewöhnliche Globe-Artiſchocken dermaßen ganz und gar erfroren ſind, daß man ſich mehrere Jahre nachher vorerſt mit der franzöſiſchen Sorte hat behelfen müſſen,) ſo iſt es wohlgethan, wenn man, ungeachtet man einen trocknen, zum Durchwintern ganz wohl dienlichen Garten hat, dennoch einige Stöcke auch im Keller durchwintert.

Vor

Vor den Mäuſen muß man ſie indeſſen, ſo gut man kann, zu ſchützen ſuchen.

Um die Artiſchockenpflanzen vor den **Mäuſen**, welche den ſüßlich ſchmeckenden Wurzeln dieſer Pflanzen im Winter gar ſehr nachgraben, in Sicherheit zu ſtellen, iſt ein adeliger Landwirth, welcher hunderterley Mittel, aber vergeblich, verſucht hatte, auf ein beſonderes Mittel gefallen, welches in der That die beſte Wirkung geleiſtet hat. Er hat nähmlich gelbe Möhren auf dem Artiſchockenbeete allenthalben, und insonderheit 1 Schuh weit um die Artiſchockenpflanzen herum, eingegraben. Da die gelben Möhren noch ſüßer ſchmecken, als die Artiſchockenwurzeln, und von den Mäuſen noch begieriger geſuchet werden, ſo haben ſie ſich an dieſe noch angenehmere Speiſe gehalten, und die Artiſchockenwurzeln nicht angegriffen. Gewiß ein ſehr erträgliches Opfer! Man kann leicht ein Schock Möhren aufwenden, um zwey Dutzend Artiſchockenpflanzen zu erhalten.

v. Juſti Oeconom. Schriften, II Band, S. 191.
Berlin. Sammlungen, I B, 5. St. S. 467. f.

Von einem gewiſſen Ungeziefer, dergleichen ſich gern an Artiſchocken und andern Gartengewächſen anlegen, ſiehe den Art. **Maucke**.

Die **Wurzel** der Artiſchocken iſt harntreibend, und unter abgekochten Tränken und Brühen zu dieſer Abſicht ſehr wohl zu gebrauchen; daher auch Einige das Decoct von dieſen Wurzeln in Klyſtieren, den Harn zu erregen, verſchreiben. Der Artiſchocken-**Wein** wird wieder die Waſſerſucht angerühmt. Man pflegt hierzu die am Stängel ſitzenden Blätter, ohne ſie vorher zu waſchen, in einem reinen Mörſer zu zerquetſchen, den Saft auszupreſſen, und ihn mit eben ſo viel Madera oder anderm Weine zu vermiſchen.

Deſcription d'une ſorte de vin d'Artichaut, qui eſt le plus excellent anti-hydropique que l'on puiſſe trouver, ſt. im *Journ. etranger*, Janv. 1761, S. 205; in No. II. der *Gazette ſalut.* v. J. 1761; desgl. im *Journ. oeconom.* Janv. 1762, S. 28.
Neue Samml. auserleſ. medicin. Wahrnehm. VIII. B. S. 68.

Der Saft von den Blättern ſoll die Wanzen vertreiben.

Die ſtachelige Artiſchocke wird nur um deswillen noch beybehalten, weil ſie häufige Früchte bringt, um

ſolche den Köchen, welche ſie dörren und einmachen, zu überlaſſen, damit ſie ſelbige zur Winterszeit haben können. Sie verfahren damit folgender Geſtalt. Wenn die Artiſchocken groß genug, aber nicht zu alt ſind, nehmen ſie die Köpfe ab, und kochen ſie in einem Keſſel mit Waſſer, jedoch nicht zu überflüſſig gar. Wenn ſie vom Feuer genommen und kalt geworden ſind, nehmen ſie alle Blätter von dem Boden oder Käſe, nebſt dem darauf befindlichen wollichten Weſen herunter; dieſe Böden legen ſie auf ein reines Bret, und bringen ſolches an einen luftigen Ort, daß ſie recht dürre und trocken werden können. Es iſt auch hierbey das tägliche Umwenden nicht zu verabſäumen. Wenn ſie dürre genug geworden ſind, werden ſie in einer Schachtel aufbehalten.

Wenn ſie hernach zur Winterszeit gebraucht werden ſollen, müſſen ſie vorher eine Zeitlang in friſch Brunnen-Waſſer eingeweicht werden: alsdann ſiedet man ſie noch ein wenig in einer Caſſerole, und gibt ihnen die gehörige Brühe, wie man die Artiſchocken zu zurichten pflegt.

Die große engliſche und die gemeine glatte Artiſchokke werden gekocht, und auf die nachher zu beſchreibende Arten zugerichtet, für eine ſehr angenehme und den Magen ſtärkende Speiſe gehalten. Sie erwecken den verlornen Appetit, und erhöhen den Geſchmack des Weines. Sie nähren aber wenig, und liefern dicke, blähende Säfte; daher man ihnen vielleicht eine zur Wolluſt reitzende Wirkung beylegen wollen. Bey mäßigem Genuß werden ſie, wegen der zuſammenziehenden Kraft, wodurch ſie die Faſern des Magens ſtärken, leicht verdauet. Die Wirkung, den Harn zu treiben oder ihn trübe zu machen, und ihm einen übeln Geruch zu ertheilen, hat Rajus ihnen gänzlich abgeſprochen. Von den Rippen der Blätter und von den zarten weißen Stängeln ſagt man, ſie wären am ſchwereſten zu verdauen, welches aber Geoffroy nur in dem Falle gelten läßt, wenn man allzu viel Butter dazu genießt. Perſonen von weichlicher

Leibes-

Leibesbeſchaffenheit, oder welche viel ſitzen müſſen, verdauen nur gekochte Artiſchocken; denn die rohen ſchaden ihnen wegen ihrer Säure und zuſammenziehenden oder verſtopfenden Eigenſchaft, obſchon nicht zu läugnen iſt, daß in Frankreich viele Artiſchocken, wenn nur die faſerige Subſtanz weggeſchnitten worden, mit Salz und Waſſer, bey einem Glaſe Wein, roh genoſſen werden.

Um die **Artiſchocken lange Zeit trocken zu erhalten**, verfährt man, wie kurz vorher von der ſtachelaigen Artiſchocke gedacht worden iſt.

Die Böden laſſen ſich auch ſehr gut **einmachen**, wenn man ſie halb gar gekocht, von allen Blättern wohl reiniget, in einen glaſurten Topf leget, und mit ſtarkem Salzwaſſer ſo hoch, daß es darüber ſtehe, und dieſes wieder mit zerlaſſener Schmelzbutter übergießt, damit keine Luft dazu kommen möge. Wenn man ſie eſſen will, muß man ſie wohl wäſſern, und zum öftern das alte Waſſer ab- und wieder friſches darüber gießen, ſodann aber zum Feuer bringen, und auf eine beliebige Weiſe kochen und zurichten.

Von der Artiſchocken Zubereitung in der Küche, iſt zuvörderſt zu bemerken, daß denſelben der Stiel und die Spitzen an den Blättern abgeſchnitten, wie auch das inwendige weiße Zeug, woran der Stiel geſtanden, und welches ganz faſerig iſt, genommen werden müſſe. Sodann ſetzt man einen Topf oder Keſſel mit Waſſer an das Feuer; wirft, wenn ſolches ſiedet, ein wenig Salz hinein, leget ſodann die Artiſchocken auch dazu, und läßt ſie ſo lange ſieden, bis ſie die Blätter gern fahren laſſen. Das Salz in dem ſiedenden Waſſer erhält, wie überhaupt allen grünen Gartengewächſen, ihre grüne Farbe lebhaft. Hierauf werden ſie heraus genommen, und in kaltes Waſſer geleget. Wenn ſie dergeſtalt vorbereitet ſind, können unterſchiedene Brühen daran gekochet, auch ſie ſonſt auf mancherley Art zugerichtet werden.

Artiſchocken mit Muskatenblüthen. Nachdem man in einer Caſſerole oder Tiegel, Fleiſchbrühe auf das Feuer geſetzt, feingeriebene Semmel nebſt $\frac{1}{4}$ Pfund Schmelzbutter hinein gethan, dieſes auch ſonſt wohl mit Muskatenblüthen und weißem Jngber abgewürzet hat, leget man die Artiſchocken aus dem kalten Waſſer in die Brühe, und läßt es mit einander kochen.

Artiſchocken mit grüner Spargelbrühe. Man ſchlägt 3 bis 4 Eyerdotter in einen Tiegel, wirft eine Meſſerſpitzevoll fein Mehl hinzu, und rührt es wohl unter einander, gießt auch guten Eſſig, nebſt etwas Fleiſchbrühe oder Peterſilienwaſſer dazu, und rührt es fein klar ab. Hierauf thut man Butter und Gewürz hinein, rührt es abermahl durch einander, ſetzt es über das Feuer, und gießt mit einer Kelle ſo lange, bis es dick zu werden anfängt; will es faſt ſieden, ſo läßt man einige Tropfen kalt Waſſer hinein fallen, damit es nicht zuſammen rinne. Die Artiſchocken ſetzt man aus dem kalten Waſſer, wie unten bey dem Anrichten erwähnet werden ſoll, ordentlich in eine Schüſſel, gießt erwähnte Brühe darüber, und hält die Schüſſel beſtändig warm, doch ſo, daß dieſe Brühe nicht zum Sieden komme, ſprengt endlich ein wenig abgeklärte Butter oben her, u. ſ. f.

Artiſchocken mit Möhren und grüner Peterſilie. Man ſchabet Möhren fein rein, wirft ſie in kaltes Waſſer, ſchneidet ſie länglich klein, wie Nudeln, brühet ſie, daß der rohe Geſchmack ſich heraus ziehe, und ſeihet das Waſſer wieder davon ab; thut ferner in eine Caſſerole Butter, Muskatenblüthen und die Möhren, kochet ſie ein wenig, wirft geſchnittene Peterſilie und eine Handvoll klargeſiebte Semmel darein, gießt gute Rindfleiſchbrühe oder Peterſilienwaſſer dazu, läßt es ein wenig aufwallen, leget die Artiſchocken mit hinein, und richtet ſie, wenn ſie wohl gekocht haben, gehörig an.

Artiſchocken mit grünen Erbſen. Den Artiſchocken werden die Blätter etwas kürzer, als gewöhnlich, abgeſchnitten, damit man ſie wie Paſteten bereiten könne. Iſt vollends das inwendige Faſerige aus ſelbigen heraus, ſind ſie kleinen Paſteten ohne Deckel ähnlich. Nachdem nun die Artiſchocken recht abgeſotten worden, ſetzt man ſie in eine Caſſerole, thut auch zu gleicher Zeit ein Stück Butter in einen Tiegel, läßt grüne Erbſen eine Weile in der Butter paſſiren, gießt Brühe darauf, und läßt alles zuſammen kochen; ſtößt ſodann etwas von den Erbſen mit ausgewaſchener Butter und Muskatenblüthen im Mörſer, gießt die Brühe von den andern Erbſen auf die geſtoßenen, rühret es durch einander, ſtreicht es durch ein Haartuch, und ſchüttet

es

es über die grünen Erbſen, mit denen man die Artiſchocken füllen und überziehen will; ſetzt hierauf die Artiſchocken hinein, und läßt es durch einander kochen. Beym Anrichten ſetzt man ſie in die Schüſſel, und füllet die Erbſen darein.

Artiſchocken mit einer weißen Brühe. Man kochet kleine Artiſchocken in Waſſer, und mit ein wenig Salz; wenn ſie gar ſind, paſſiret man die Böden derſelben in einer Caſſerole mit Butter und Peterſilie, würzet ſie mit Salz und weißem Pfeffer, und macht eine Soße von Eydotter, einem Löffelvoll Weineſſig, und ein wenig Fleiſchbrühe, daran.

Artiſchocken mit Sahne. Nachdem die Artiſchocken in Waſſer gekochet worden, paſſiret man ſie in einer Caſſerole mit Butter, und thut Sahne, nebſt einem Bündchen kleiner Zwiebeln und Peterſilie, und das Gelbe von einem Ey dazu, damit die Brühe dicklich werde, würzet dieſelbe auch mit Salz, und ein wenig Muskatennuß, und richtet ſie zu Beygerichten an.

Durchgeſchlagene Artiſchockenböden wie durchgeſchlagene Erbſen, Fr. Culs d'Artichauts en purée. Nachdem man die Artiſchockenböden wohl abgeputzt und gewaſchen hat, kochet man ſie in weißem Waſſer. (Selbiges beſteht aus Waſſer, einem Stücke Butter, welches in Mehl gedrückt worden, und ein wenig Salz.) Wenn die Artiſchocken gar gekocht ſind, nimmt man ſie heraus, und ſchlägt ſie, wie Erbſen, durch ein Haartuch. Nachher läßt man die durchgeſchlagenen Artiſchocken in einer Caſſerole bey gelindem Feuer, mit friſcher Butter, Salz, Pfeffer, Muskatennuß und geſtoßenen Gewürznägelein kochen; thut Peterſilie, eine kleine Zwiebel, Thymian, und ein Lorbeerblatt hinzu; und wenn man darauf anrichten will, ſtößt man geſchälte ſüße Mandeln, Citronat, einige Biſcuits von bittern Mandeln, das Gelbe von hart gekochten Eyern, und ſo viel geriebenen Zucker, als nöthig iſt, im Mörſer, vermenget ſolches alles mit Orangewaſſer, und vermiſchet es darauf zuſammen mit den durchgeſchlagenen Artiſchocken, welche man zu dem Ende wieder einen Augenblick aufs Feuer ſetzen muß, und richtet ſie alsdann ſofort an.

Torte von Artiſchockenſtühlen. Die Artiſchockenſtühle muß man erſtlich von allen harten Schalen und Blättern ſäubern, und dann ferner, nachdem ſie einige Zeit im Waſſer gelegen, recht mürbe kochen laſſen: hierauf werden ſie klein gehackt, und hernach mit 2 oder 3 Zwieback ganz fein geſtoßen, mit einigen Löffelnvoll ſüßer Sahne, Zucker, Zimmet, etwas Salz, und geriebenen eingemachten Citronenſchalen, auf dem Feuer ein wenig

nig abgerühret, daß alles ein wenig dick werde; ſodann läßt man es abkühlen, und macht es in einem feinen Blätterteige zu einer Torte, glaciret es auch nach dem Backen mit Zucker und Orangewaſſer.

Wenn die Artiſchocken auf eine oder die andere vorbeſchriebene Art zubereitet ſind, werden ſie dergeſtalt angerichtet, daß man die ſchönſte davon in die Mitte ſetzt; alsdann leget man die Blätter, welche den andern Artiſchocken ausgezogen worden, ordentlich auf den Schüſſelrand herum, ſchneidet die unterſten Böden würfelicht, ſtreuet ſie auf die Artiſchocken, und gießt ſodann die Brühe darüber.

Beſchreibung der Artiſchocken, ihrer verſchiedenen Arten, ihrer Eigenſchaften, ihrer Wartung ꝛc. ſt. im vollſtänd. Unterr. von Küchengewächſen, Leipz. 1756, 8. S. 115—132.
Abhandlung von Artiſchocken und Cardonen, ſt. im 24 und 25 St. des Hannov. Magaz. v. J. 1775.
Von den Artiſchocken, ſ. Hrn. Prof. Beckmann Grundſätze der deutſchen Landwirthſchaft, 2te Ausg. Götting. 1775, 8. S. 234—236.
Obſervation oeconomique ſur la maniere de préparer l'artichaut pour le conſerver ſec, & pouvoir s'en ſervir toute l'année, par Mr. DE COMBE, ſt. in der *Gazette litter. de Berl.* v. J. 1767, S. 287.
Jo. Aug. Grotjans Land- und Garten-Calender, 3ter Th. Frf. und Leipz. 1773, 8. S. 33—50.
Jo. Gottl. Heinr. v. Juſti Abhandlung von Erzeugung der Artiſchocken und Cardonen, ſt. in deſſen Oecon. Schriften, 2ten Band, Berl. und Leipz. 1760, gr. 8. S. 182—195.
Hrn. D. Martini allgem. Geſchichte der Natur, III Band, S. 309, fgg.
Abhandlung von der Cultur der Artiſchocken, von Hrn de Goyon de la Plombanie, ſt. im III Th. des phyſikal. und ökon. Patrioten, Hamb. 1758, 4. S. 225—233, und im 19 B. des N. Hamb. Magaz. S. 291—306.
El. Fr. Schmerſahls Schreiben an einen Freund, die Artiſchocken betreffend, ſt. im 21 St. der Hannov. nützl. Samml. v. J. 1755.
Extrait de la deſcription de la culture des Cardes d'Artichauts, dreſſé par Mr. TARGIONI TOZETTI, ſt. im *Journ. oecon.* Avr. 1761. S. 178, f.

Von den ſo genannten **Erd- oder Unter-Artiſchocken**, ſiehe unter **Erd-Apfel**.

Die Cardonen, Carden, ſpaniſche Carden, oder Cardonen-Artiſchocken, L. Carduus eſculentus; Cynara ſpinoſa, cujus pedunculi eſitantur. C. B. Cynara

nara Carduncullus *Linn.* Scolymus aculeatus *Tab.* Fr. Cardon, kommen ſowohl an Geſtalt der Blätter, als auch in Anſehung der Frucht ſelbſt, mit den Artiſchocken faſt überein, daher ſie auch von Einigen für ein Geſchlecht derſelben gehalten werden, nur daß die Blätter ungleich ſtärker und größer, und allemahl mit ſcharfen Stacheln verſehen ſind, und die Frucht kleiner iſt, auch nicht dieſelbe, ſondern nur die Blätter davon zu genießen ſind. Sie haben mit den Artiſchocken gleiche Wartung, und werden nicht allein aus dem Samen, ſondern auch aus den Nebenſchöß- oder Abſetzlingen von der Wurzel, fortgepflanzt, wiewohl die jungen von Kernen erwachſenen Cardonen die von den Nebenſchößlingen weit übertreffen, indem jene zarter und mürber zu eſſen ſind.

Wer ſie vom Samen ziehen will, muß ſolchen im Frühlinge auf die Miſtbeete ſäen, und gleich andern zarten Gewächſen daſelbſt vor der Kälte bewahren, hernach aber in einen guten Grund verſetzen; will man aber die Kerne an einen Ort, da die Pflanzen ſogleich bleiben ſollen, ſtecken, muß es ſpäter und erſt im April geſchehen. Das Pflanzen-Verſetzen geſchieht, wenn ſie ſechs Blätter bekommen, in ein tief umgegrabenes, wohlgedüngtes und mürbes Erdreich, da denn, beym Ausheben der Pflanzen, die Hauptwurzel beſchnitten, und die Pflanzen auf ein Gartenbeet 4, 5, auch wohl 6 Schuh weit von einander geſetzt, auch mit Hacken und Begießen wohl gepfleget und gewartet werden müſſen. Wenn ſie 5 bis 6 Schuh mit ihren Blättern in die Höhe gewachſen ſind, ungefähr im September oder October, ſchreitet man zum **Bleichen**, oder **Abweißen**, Fr. Blanchir; es werden nähmlich die Carden von den unſaubern Blättern entlediget, und die oberſten Spitzen mit einem ſcharfen Gartenmeſſer abgeſchnitten, die übrigen guten Blätter aber an drey Orten feſt zuſammen gebunden, mit den abgenommenen Blättern oder mit trocknem Stroh eingewickelt, und in einen langen, engen und ungefähr

$1\frac{1}{2}$ Schuh tiefen Graben, welchen man gleich an der Wurzel hin gemacht, dergeſtalt eingeleget, daß die Wurzel bey Biegung der Blätter nicht ausgezogen werde. Wenn man nun die Carde mit Erde bedeckt, und etwas dicht und feſt eintritt, wird ſie in 3 oder 4 Wochen mürbe, weiß und zur Tafel tüchtig werden. Weil aber, wenn ein naſſer Herbſt iſt, die Carden leicht faulen: ſo nehmen Etliche dieſelben ſammt den Wurzeln aus, und ſetzen ſie entweder an einen erhöheten Ort, wo ihnen die Näſſe nicht ſchaden kann, oder gar in dem Keller in die Erde; allein, es geht damit viel langſamer und beſchwerlicher zu, als wenn ſie in ihrem erſten Quartiere bleiben können.

Man kann auch die großen Nebenblätter von den beſten Artiſchockenſtöcken auf ſolche Weiſe einlegen, weil ſie ſüßer und lieblicher ſind, als die von den Carden; man muß aber dazu die ſchönſten und den beſten Wuchs habenden Stauden, welche ihre Frucht zeitig gebracht haben, erwählen, den Fruchtſtängel unten hinweg ſchneiden, und die Blätter mit Stroh fein gleich, doch nicht gar zu feſt, zuſammen binden; alsdann über die Blätter 1 oder 2 hohle Dachziegel legen, und dieſelben oben mit langem Pferdemiſt bedecken, ſo werden ſie in 2 oder 3 Monathen ſchön weißgelblich und mürbe ſeyn. Dieſe Artiſchocken-Blätter kann man einlegen bis in den Herbſt, ſo lange nähmlich, bis die gemeinen Carden gut zu werden anfangen.

Der Same iſt dem Artiſchockenſamen ganz ähnlich; nur daß er ſpitziger und dünner iſt. Denſelben zu bekommen, muß man 2 bis 3 Pflanzen ſtehen laſſen; und wenn der Same gelb und reif geworden iſt, denſelben bey ſchönem Wetter abnehmen und trocken aufheben.

Die Cardonenſtöcke werden am beſten in Kellern ausgewintert, wiewohl ſie auch in Ermangelung der Keller, ſo wie die Artiſchocken, unter einem Laub- oder Miſtverdecke ebenfalls erhalten werden können; alsdann aber geht die Nutzung ihrer angenehmen Blätter, den Winter über, verloren, indem dieſe, wenn die Pflanzen im Garten bleiben ſollen, gleich denen von Artiſchocken, hinweg geſchnit-

geſchnitten werden müſſen, damit das Verdecken geſchehen könne. Wer dieſes Gewächs in Kellern auswintern will, der läßt die Stöcke im Herbſte, wenn es Zeit iſt, ſie, wie ander Gewächs vor der Kälte zu verwahren, auch ausgraben, und in den Keller in Sand, bis an ihre Blätter einpflanzen. Im folgenden Frühjahre, etwa im May, pflanzet man dieſe Stöcke wieder in gutes Gartenland, und es geht darauf ihre Nutzung im Garten wieder zu rechter Zeit an.

Die Rippen der Blätter und zarten Stängel werden geſotten, mit Oehl und Eſſig verſpeiſet, oder auch an Ragouts gebraucht, und ſonſt, wie andere Artiſchocken- und Kohl-Arten, zu Beygerichten zugerichtet. In Italien genießt man die Blumenköpfe roh, mit Baum-Oehl, Eſſig, Salz und Pfeffer. Den übeln Geruch des Urins hat Linnäus beſonders nach dem Genuſſe der Cardonen bemerket, welche hingegen den Geſtank des Mundes verbeſſern, auch den garſtigen Geruch, der ſich bisweilen unter den Achſeln äuſſert, vertreiben ſollen.

Die Samenkrone iſt, wie von der gemeinen Artiſchocke, zum Diſteltuche tauglich.

Die Blüthen, an der Luft getrocknet, gebrauchen die Spanier, wie auch die franzöſiſchen Bauern in Languedoc, die Milch damit zu laben.

Hannov. Magazin, v. J. 1763, Col. 1080—1083.
Hrn. Prof. Beckmann Landwirthſchaft, S. 236, f.
Grotjan, a. ang. O. S. 51—56.
v. Juſti, ſ. oben, S. 496.
Hrn. D. Martini Naturlexicon, III Band, S. 314—316.
Switzer Methode, die italiäniſchen Brocoli, ſpaniſche Cardoon und andere fremde Küchenkräuter hervorzubringen, aus dem Engl. überſ. Lpz. 1755, 8.

Cynocephalion, Cynocephalus; ſiehe Antirrhinum.
Cynocephalus, eine Art Affen; ſ. Th. I, S. 442.
Cynocrambe, ſ. Apocynum. Bingelkraut. (Wildes)
Cynogloſſe, L. Cynogloſſum; ſiehe Hunds-Zunge.
Cynometra Linn. ſiehe Hunds-Scham.

Cynomorium Linn. ſiehe **Hunds-Ruthe.**
Cynorhodos, ſiehe **Hage-Butte.**
Cynorrhynchium Mitch. ſiehe **Gaukler.**
Cynosbatos, ſiehe **Hage-Butte.**

Cyper, der Cyper, im gemeinen Leben eine Benennung der beſten Art Baumſeide, oder baumſeidenen Zeuges, wo dieſes Wort vermuthlich ſo viel als ſuper-fin bedeuten ſoll. Siehe Th. IV, S. 94.

Cyper, die Cyper, bey einigen eine Art kleiner Pflaumen, welche rund wie die Schlehen, ſchwärzlich, zum Theil aber auch grün von Farbe ſind, und von der Inſel Cypern herſtammen; Prunus Juliana *Linn.*

Cyper-Birn, ſ. Th. V, S. 425.

Cyper-Gras, ſiehe unter **Gras.**

Cypern-Holz, ſ. **Roſen-Holz.**

Cyper-Katze, ſiehe unter **Katze.**

Cyper-Pulver, Cypriſch Pulver, Fr. Poudre de Chypre, iſt der Staub von verfaulten Fichtenholze, welchen man in Waſſer einweichet, und wovon man einen Teig machet, der zu Venedig beſonders hoch geachtet wird, wo man ihn parfumiret und zu Haarpuder gebrauchet.

Cyper-Wurz, L. Cyperus, Fr. Souchet, eine wohlriechende und aromatiſch ſchmeckende Wurzel, wovon man zwo Sorten hat, die lange und die runde.

Die **lange Cyperwurzel**, L. Radix Cyperi longi, Fr. Souchet long, iſt länglich, dünn, knotig, und in Gelenke zertheilt, ſieht ſchwärzlich aus, und hat einen lieblichen, doch ſcharfen aromatiſchen Geruch uud Geſchmack. Sie entſpringt von einem in Italien wild anzutreffenden Gewächſe, und wird von Verona zu uns gebracht, wiewohl ſie beſſer in Aſien und Oſt-Indien zu finden iſt. Sie iſt eine Sorte des Galganths; daher ſie auch **wilder Galganth** genennet wird.

Die **runde Cyperwurzel**, L. Radix Cyperi rotundi, Fr. Souchet rond, iſt runder und inwendig weißer, als jene, hat auch einen beſſern Geruch und Ge-

Geſchmack; hängt anfänglich, wenn ſie aus der Erde kommt, wie Kugeln an einander, die man aber zu zerreiſſen, und alſo ſtückweiſe zu verkaufen pflegt. Sie iſt faſt Ein Gewächs mit jener, wächſt auch eben da, wo die andere zu finden iſt, und kommt inſonderheit aus Syrien und Aegypten über Holland und England zu uns.

Beyde Wurzeln wollen auf hitzigem Erdreiche gebauet ſeyn, jedoch auch dabey Waſſerörter haben. Beyde dienen dem Haupte, Magen und Bruſt, wie ſie denn unter mancherley Compoſitionen, und ſonderlich unter Haarpulver, genommen werden. Die lange, welche man mit Eſſig beitzet, hernach trocknet, und zu Pulver ſtößt, dienet den Parfumirern zu den wohlriechenden romaniſchen Handſchuhen; die runde aber wird, weil ſie temperirter, als die lange iſt, auch zur Arzeney, und inſonderheit unter die gifttreibenden Mittel, gebrauchet. Beyde Wurzeln verriechen leicht, wenn ſie nicht ſorgfältig in Schachteln aufbewahret werden; auch werden ſie gern, ſonderlich die runde, wurmſtichig.

Die **amerikaniſche Cyperwurzel**, L. Cyperus americanus, Radix St. Helenæ, Fr. Souchet de l'Amerique, Souchet de Ste. Helene, iſt ziemlich lang, einen Daumen dick, voller Knoten, auswendig ſchwarz, inwendig weiß, und eines gewürzhaften Geſchmackes, beynahe wie der Galganth. Sie wird trocken von Porto St. Helene, in der amerikaniſchen Landſchaft Florida, gebracht, wo ſie auch zu wachſen pflegt. Die Spanier ſchneiden die Wurzeln von den Knoten ab, machen ſie rund, und ein Loch darein, und alsdann Paternoſter davon. Wenn dieſe Knoten trocken geworden ſind, werden ſie ſchrumpfig, und ſo hart wie Horn. Die Wilden quetſchen die Pflanze, und reiben ſich mit dem Safte, ihr Fleiſch feſt zu machen.

Cypern=Zucker, der rothe Ausſchußzucker; ſiehe unter **Zucker.**

***Cyperoides gramen*, Cypergras**; ſiehe unter **Gras.**

Cyperus americanus, ſiehe unter Cyper-Wurz.
Cyperus eſculentus Linn. ſiehe Erd-Mandel.
Cyperus longus, ſiehe unter Cyper-Wurz.
Cyperus niloticus, oder ſyriacus maximus papyraceus; ſiehe Papier-Schilf.
Cyperus rotundus, ſiehe Binſen. (Wohlriechende) Cyper-Wurz.

Cypreſſenbaum, Cypreſſe, L. Cupreſſus, Engl. Cypres-Tree, Fr. Cyprès.

1. Der weibliche, oder gemeine, aufrechtſtehende Cypreſſenbaum, Cupreſſus meta in faſtigium convoluta, quæ femina *Dod.* Cupreſſus (ſempervirens) foliis imbricatis, ramis erectioribus *Mill.* Dieſe Sorte dient zur Vermehrung der Schönheit der Luſtwaldungen, oder der Gebüſche von immergrünen Bäumen. Vormahls ſetzte man dieſen Baum in die Rabatten der Luſtgärten, und brachte ihn, vermittelſt der Schere, in die Form einer Pyramide, oder eines Kegels; Einige aber, die dafür hielten, daß er abſterbe, wenn man ihn beſchneide, umbanden ihn mit Stricken, und gaben ihm die Form einer Pyramide, in welcher Form ſie ſonſt von Natur wachſen. Allein durch dieſes Umwinden wurde die Luft von den innern Theilen der Aeſte abgehalten, ſo, daß da die Blätter abfielen, ſie ganz unſcheinbar wurden, und ſolches ihr Wachsthum ſehr hinderte. Auf dieſe Weiſe werden auch diejenigen Bäume, welche man beſchneidet, wenn dieſes nicht im Frühjahre oder zu Anfange des Sommers geſchieht, durch ſcharfe Winde und brennende Fröſte im Winter leicht beſchädiget. Daher iſt es überhaupt beſſer, daß man ſie wild und nach ihrem unordentlichen Triebe wachſen laſſe, nur daß man ſie unter andere immergrüne Bäume pflanze, unter denen ſie, durch ihre dunkelgrüne Blätter und webende Wipfel, vieles zur Mannigfaltigkeit beytragen.

In Deutſchland bringt dieſe Sorte ſelten guten Samen; es iſt daher am beſten, daß man die Zapfen

noch ganz aus den ſüdlichen Theilen von Frankreich oder Italien erhalte, als wo ſie vollkommen reif werden, und die Samen erſt heraus nehme, wenn man ſie ſäet; denn ſie halten ſich viel beſſer in den Zapfen, als wenn man ſie lange vorher heraus nimmt. Die Art aber, den Samen heraus zu bringen, beſteht darin, daß man die Zapfen an eine gelinde Wärme bringe, davon ſie ſich denn öffnen, und den Samen leicht von ſich geben.

2. **Der männliche, ſich ausbreitende Cypreſſenbaum,** Cupreſſus ramos extra ſe ſpargens, quæ mas Plinii, *Tourn.* Cupreſſus (horizontalis) foliis imbricatis acutis, ramis horizontalibus, *Mill.* Dieſe Sorte wächſt in der Levante wild, und von daher wird ſie nach Italien gebracht; in Deutſchland iſt ſie jetzt ſehr ſelten. Die Pflanze, die man unter dieſem Nahmen hatte, war bloß eine Varietät von der gemeinen Sorte, deren Zweige viel lockerer, und nicht ſo aufrecht, wie der erſten Sorte ihre, wachſen. Wenn man aber Zapfen von dieſen Bäumen genommen, und den Samen ausgeſäet hat, ſo hat man insgemein Pflanzen von beyden Varietäten bekommen. Der echte ſich ausbreitende Cypreſſenbaum aber, breitet ſeine Zweige, von dem erſten Jahre an, horizontal aus, und fährt immer fort, ſie zu einer beträchtlichen Länge auszubreiten, als die Pflanzen im Wachsthume zunehmen; auch verändern ſich die aus dem Samen gezogenen Pflanzen nicht, ſo, daß es alſo gewiß eine beſondere Sorte iſt. Aus demſelben wird in der Levante ein groſſer Zimmerbaum; und in Italien gibt es einige von anſehnlicher Größe.

Wenn dieſe Sorte in einen warmen ſandigen oder ſteinigen Boden gepflanzet wird, ſchlägt ſie unvergleichlich an. Und ob ſie ſchon nicht ſo ſchön iſt, als die erſte, ſo wird doch, was ihr hierin abgeht, durch ihr kräftiges Wachsthum und ihre Dauerhaftigkeit in allem Wetter reichlich erſetzet. Dieſer Baum kann füglich mit immergrünen Bäumen einer zweyten Größe, welche den

Fichten und Kiefern am nächſten kommen, untermiſchet werden, um Haine zu machen, indem er es den Bäumen dieſer Claſſe gleichthut, und ein ſehr ſchönes Anſehen hat. Ueberdies iſt auch das Holz dieſes Baumes von nicht geringem Werthe, wenn er ſo groß gewachſen iſt, daß man Breter daraus ſchneiden kann.

Das Holz dieſes Baumes ſoll den Würmern, Motten und aller Fäulniß wiederſtehen, und etliche hundert Jahre dauern. Die Thüren der Peterskirche zu Rom waren aus ſelbigem gemacht; ſie haben von den Zeiten Conſtantins des Großen, bis auf die Zeiten des Papſtes Eugenius IV., und alſo 1100 Jahre gedauert, waren auch noch gut und ganz, als ſie der Papſt mit ehernen verwechſeln wollte. Aus dieſem Holze wurden auch die Särge gemacht, in welchen die Athenienſer, wie Thucydides meldet, ihre Helden verbrannten; und die meiſten Kiſten, in welchen die Mumien aus Aegypten gebracht werden, ſind von eben demſelben.

Man preiſet dieſen Baum zur Verbeſſerung der Luft, wie auch als ein beſonderes, der Lunge heilſames, Mittel an, indem er häufige gewürzhafte und balſamiſche Ausdünſtungen von ſich gibt. Daher haben auch verſchiedene alte Aerzte der Morgenländer die Gewohnheit gehabt, ihre Kranken, welche ſchwache Lungen hatten, nach der Inſel Candia zu ſchicken, wo ſich damahls dieſe Bäume häufig fanden, und wenige Kranke waren, welche nicht von der Wirkung der Luft allein vollkommen geſund wurden.

3. **Der virginiſche Cypreſſenbaum mit Acacienblättern**, Cupreſſus Virginiana foliis acaciæ deciduis *Herm.* Cupreſſus (diſticha) foliis diſtichis patentibus *Linn.* Es iſt dieſes einer der artigſten und ſchönſten Bäume des nördlichen Amerika, und unter den Cypreſſen die einzige, welche gegen den Winter ihr Laub verlieret. Die Blätter ſtehen auf beyden Seiten der äuſſern dünnen Zweige; und ſind von ſchöner grüner Farbe, in ihrem

rem Bau dünn und zart, ungefähr einige Linien breit, und 1 Zoll lang. Die Zweige ſind mit einer rauhen braunrothen Rinde überzogen. Die Früchte kommen äuſſerlich den Früchten der immergrünenden Garten-Cypreſſe ähnlich; in ihrem innern Bau aber weichen ſie von ihnen in etwas ab, indem jede Frucht mehrentheils 15 Höhlen ausmacht, deren obere Schuppen von ungleicher Größe und unregelmäßiger Geſtalt ſind. Eine ſolche Höhle enthält einen rundlichen, breiten, ebenfalls irregulären Kern, welcher theils für ſich ſelbſt ſchon harzig iſt, theils neben ſich ein hellrothes flüſſiges Harz hat, welches trocken ungemein durchſichtig erſcheint.

In Amerika liebet dieſe Sorte vorzüglich eine Waſſerreiche Gegend, in der ſie zu einer auſſerordentlichen Stärke gelangt, welche nach Catesby, unten am Boden oft 30 Fuß im Umkreiſe beträgt. Miller führt hierbey eine ihm mitgetheilte Nachricht an, daß ſie nähmlich dort auf 70 Fuß hoch ſind, und einige Klaftern im Umkreiſe haben; und wenn man der in dem XIV Bande des Hamb. Magaz. S. 591. befindlichen Nachricht völligen Glauben beymeſſen darf, ſo haben ſich wohl eher in Amerika Bäume von 12 Klaftern im Umkreiſe finden laſſen. Sie kommen jedoch ebenfalls in einem nicht zu trocknen und ſchlechten Lande fort, und vertragen unſer Klima, wenn ſie nur in ihrer Jugend beſchützt ſtehen. Ein etwas ſtarker Stamm hat allezeit einen größern Ueberfluß harziger Theile, welche die Saftröhren ausfüllen, und ſie gegen die Kälte verwahren können.

In Gärten und Plantagen verdient dieſe Cypreſſe vorzüglich, wegen des ſchönen Anſehens, ihren Platz. Das Holz iſt von mittelmäßiger Härte, wegen vorgedachter harzigen Theile aber von langer Dauer. Es ſpaltet nicht von ſelbſt, ſondern nur unter dem Werkzeuge des Meiſters, doch ohne große Schwierigkeit; und wenn es gleich grün verarbeitet wird, ſoll es ſich dem un-

geachtet nicht werfen. In Anſehung der Aehnlichkeit gleicht es dem Kiefernholze; die Adern ſind aber feiner.

Duhamel, der ihren Stamm als den ſchönſten und nützlichſten in Louiſiane anführt, rühmet das geſchwinde und gerade Wachsthum deſſelben, wodurch er zu Maſtbäumen tauglich wird. Dieſe würden, ſeiner Meinung nach, noch beſſer ſeyn, wenn das Holz nicht ein wenig zu ſchwer, und der Schaft einem Kegel zu ähnlich wäre, indem er unten dick, und oben zu ſehr geſpitzt, ausfällt.

Aus einem einzigen Stamme werden in Amerika öfters Kähne, über einen Zoll dick, verfertiget, welche 2 bis 3000 Pfund tragen.

Die angeführte gute Eigenſchaft des Holzes, daß es ſchwer faulet, hat auch viele verleitet, es für unverweslich zu halten. Wenigſtens beweiſet die Erzählung etwas, daß ein Baum, den ein ſalzburgiſcher Coloniſt vor 12 Jahren in Georgien niedergehauen hat, ſo friſch angetroffen worden iſt, als wenn er erſt gefället worden wäre.

Hamb. Magaz. XVII B. S. 482.

Alle dieſe Sorten Bäume werden aus dem Samen gezogen, den man bald im Frühjahre in ein Beet von warmer, trockener und ſandiger Erde ſäen muß. Nachdem man dieſelbe fein eben gemacht hat, ſäet man den Samen ziemlich dick darein, und ſiebet eben dergleichen leichte Erde $\frac{1}{2}$ Zoll dick darüber. Fällt ſehr warmes und trockenes Wetter ein, ſo muß man das Beet, doch mit dieſer Vorſicht, begießen, daß man den Samen nicht aus dem Boden ausſpühle. Iſt der Same gut, ſo werden ſich die jungen Pflanzen ungefähr innerhalb zwey Monathen zeigen, die man denn beſtändig vom Unkraute reinigen, und bey ſehr trocknem Wetter öfters begießen muß. Säet man den Samen in ein temperirtes Beet, und bedecket ſolches mit Matten: ſo geht er viel eher und gewiſſer auf, als wenn man ihn in den kalten Boden ſäet. In dieſem Beete können die jungen Pflanzen zwey Jahre bleiben, und innerhalb dieſer Zeit erſtarken ſie genugſam, daß man ſie in eine Baumſchule verſetzen kann. Die Pflanzen ſind, ſo lange ſie jung ſind, zart;

da-

daher muß man ſie bey kaltem Wetter mit Matten bedecken. Die beſte Zeit ſie zu verſetzen, iſt im Anfange des Aprils, wenn die trocknen Oſtwinde des März vorbey ſind. Wo möglich, ſoll man dazu einen trüben Tag wählen, da es regnen will. Indem man ſie aus dem Pflanzbeete aushebet, müſſen die Wurzeln, ſo viel möglich, ganz, und zugleich ein Ballen von Erde an jeder Pflanze erhalten werden. Der Boden, worein dieſe Bäume kommen, muß, wie bereits erwähnt worden, für die zwo erſten Sorten warm und ſandig oder ſteinig ſeyn. Wenn derſelbe, durch das Umgraben und Reinigen von allem ſchädlichen Unkraute, zubereitet worden iſt, muß man ihn gleich und eben machen. Hernach zieht man da, wo die Bäume hingepflanzet werden, Linien, 3 Fuß weit von einander, und pflanzt die Bäume in den Reihen 8 Zoll weit von einander; wobey zu beobachten iſt, daß man die Erde um ihre Wurzeln feſt mache, und oben auf die Erde um ihre Stämme herum etwas Streu lege, und ſie wohl begieße, damit ſich die Erde um ihre Wurzeln ſetze; dieſes aber muß die Woche zwey Mahl wiederhohlt werden, bis die Pflanzen wieder neue Wurzeln bekommen.

Dieſe Pflanzen können in der Baumſchule 3 bis 4 Jahre bleiben, nach dem ſie nähmlich zunehmen, oder bis der Boden, in welchen ſie gepflanzet werden ſollen, zubereitet iſt. Will man ſie aber länger ſtehen laſſen, ſo muß man allezeit den andern Baum in jeder Reihe ausheben, und verſetzen; denn ſonſt verwickeln ſich ihre Wurzeln mit einander, ſo daß dadurch die Verſetzung derſelben ſchwer gemacht wird, und der Baum wegen ſeines künftigen Wachsthumes Gefahr läuft. Die Pflanzen muß man nicht zu lange in der Pflanzſchule ſtehen laſſen, ehe man ſie dahin verſetzt, wo ſie beſtändig bleiben ſollen, weil ſich die Wurzeln nicht ſo dicht an einander fügen, wie die Wurzeln anderer Sorten immergrüner Bäume, vermittelſt welcher ſie mit guten Ballen Erde an ihren Wurzeln ausgehoben werden können; ſondern die Wur-

zeln

zeln des Cypreſſenbaumes breiten ſich in die Länge aus, weshalb ſie, wenn ſie einmahl groß geworden, ſehr ſchwer zu verſetzen ſind. Daher pflegen die meiſten Liebhaber die jungen Pflanzen 2 bis 3 Jahre im Töpfen ziehen, bis ſie ſelbige an den Ort ſetzen, wo ſie beſtändig bleiben ſollen. Wenn ſie nun das letzte Mahl verſetzet werden, und Bauholz daraus wachſen ſoll, muß man ſie auf allen Seiten 12 bis 14 Fuß weit von einander ſetzen, und ſich dabey in Acht nehmen, daß die Erde von ihren Wurzeln nicht abgeſchüttelt werde. Um dieſes verhüten, muß man den Boden um jeden Baum öffnen, und alle lange Wurzeln abſchneiden; hernach arbeitet man unter den Erdballen hinunter, und ſchneidet die gerade abhängenden Wurzeln ab; und nachdem man alle Erde von dem obern Theile des Ballens weggenommen, auch ſeine Dicke etwas vermindert hat, ſo, daß er nicht ſchwerer iſt, als ihn die Faſern ertragen können, ſo können ſie von zwo Perſonen auf einer Trage dahin gebracht werden, wo man ſie hinpflanzen will; ſollten ſie aber an einen entlegenen Ort zu bringen ſeyn, ſo muß man ſie entweder in Körbe ſetzen, oder ihre Wurzeln in Matten wohl einbinden. Beym Einpflanzen muß man die Erde um die Wurzeln dicht andrücken, wie vorhin, und etwas Streu oben auf die Erde um ihre Stämme herum legen, um zu hindern, daß die Sonne und der Wind nicht in die Erde dringe, und ihre Faſern austrockne; auch muß man ſie wohl begießen, damit ſich die Erde um die Wurzeln ſetze, welches man auch wiederhohlen muß, wenn trocknes Wetter iſt, bis ſie Wurzeln geſchlagen haben. Nachgehends bedürfen ſie faſt keiner andern Beſorgung, als daß man ſie vom Unkraute reinige.

4. **Der portugieſiſche ausgebreitete Cypreſſenbaum mit einer kleinen Frucht,** Cupreſſus Luſitanica, patula, fructu minore *Tourn.* Cupreſſus (Luſitanica) foliis imbricatis, apicibus aculeatis, ramis dependentibus *Mill.* Dieſe Sorte iſt nicht ſo dauerhaft, als die gemeine Cypreſſe.

preſſe. Es wachſen viele dieſer Bäume in einem Platze, Buſaco genannt, bey Coembra in Portugal, wo man dieſen Baum die **Ceder von Buſaco** nennet. Er wächſt daſelbſt ſo hoch, daß er zu Bauholz tauget, und alſo kann man auch von daher leicht den Samen erhalten.

Dieſer Baum wächſt urſprünglich zu Goa; von daher kam er nach Portugal, wo man ihn fortgepflanzt hat. Ehedem ſtanden, nach Millers Berichte, einige Bäume in des Biſchofes von London Garten, zu Fulham, wo ſie die **Ceder von Goa** genennet wird. Unter dieſem Nahmen iſt ſie auch in den leydner Garten geſchickt worden.

5. **Der Zwerg=Cypreſſenbaum aus Maryland, mit einer blauen kleinen Frucht; die weiße Ceder,** Cupreſſus nana Mariana fructu coeruleo parvo *Pluk.* Cupreſſus (Thyoides) foliis imbricatis, frondibus ancipitibus *Linn.* Fr. Cedre blanc. Den Nahmen der weißen Ceder hat dieſe Cypreſſen=Art in Amerika, in deſſen nördlichen Provinzen ſie wild in Sümpfen wächſt, von der Farbe des Holzes, welches dem Cedernholze gleichet, und von dem immergrünenden Laube, womit dieſelbe pranget, erhalten. In Abſicht der Blätter kommt ſie dem nordamerikaniſchen Lebensbaume (Thuya occidentalis *Linn.*) nahe, die weiblichen Zapfen ſind aber nicht größer, als die Wachholderbeeren, und eben ſo, wie dieſe, bläulich. In der Ferne kann man ſie daher wohl als ſolche anſehen; in der Nähe aber findet man vollkommene Cypreſſenzapfen. Die Rinde des Stammes iſt braunroth und glatt.

Sie wird aus den Samenkörnern gezogen, die man aus Amerika erhält. Dieſe müſſen, ſobald ſie angekommen ſind, in Kaſten mit guter ſchwarzer Erde gebracht werden; und man kann das Aufgehen derſelben befördern, wenn die Behältniſſe auf ein Miſtbeet geſetzet werden, und auch nach dem Aufgehen noch einige Zeit ſtehen bleiben, damit die jungen Pflanzen friſch und ſtark

in

in die Höhe gehen. Heftige Sonne dient indeſſen für ſie eben ſo wenig, als in dem erſten Jahre ſehr ſtrenge Kälte; und man muß ſie dieſen Uebeln nicht bloßſtellen, noch ſie zu lange auf dem Miſtbeete ſtehen laſſen, weil ſie leicht gegen die Kälte zu weichlich und empfindlich werden.

Nicht völlig eben ſo gut, jedoch geſchwinder, kann eine Menge junger Stämme angezogen werden, wenn man im Frühjahre abgeſchnittene Zweige in naſſes Erdreich ſtecket. In dieſem, als ihrem eigentlichen Grunde, ſchlagen ſie leicht Wurzeln; wie Kalm dergleichen gut ausgefallenen Verſuch in Nord-Amerika geſehen zu haben verſichert.

Sie wächſt in Nord-Amerika nicht ſehr geſchwinde, und will Kalm an einem Baume, welcher 2 Ellen im Durchſchnitt hatte, 142 Saftringe gezählt haben. Da er auch an einem andern, der ½ Elle und 5 Zoll im Durchſchnitt betrug, ebenfalls 116 Saftringe gefunden hat: ſo werden nothwendig 80 Jahre erfordert, ehe ein von Samen erwachſener Stamm zu Zimmerholz gebrauchet werden kann.

Unſere Winter können die weißen Cedern vollkommen gut ausſtehen, und der Erfahrung nach wachſen ſie in einem jeden mittelmäßigen Boden auf, wenn er gleich nicht ſumpfig iſt. Merkwürdig iſt bey den unterſten Zweigen, daß ſie gegen den Winter die ältern Blätter-Büſchel verlieren, und dadurch mehr und mehr einen glättern Schaft machen.

Die beſtändig grünen Blätter geben ihnen ein ſchönes friſches Anſehen, und ſie können wegen der Höhe, zu welcher ſie gelangen, ohne viele Mühe zu anſehnlichen Pyramiden gezogen werden.

Das Holz wird in Amerika zu verſchiedenen Verarbeitungen gebrauchet, und Kalm, im 2 Th. ſeiner Reiſe nach dem nördlichen Amerika, S. 187, 302, 566, und 3 Th. S. 22, 145—148, erzählet uns von dergleichen

gleichen Benutzung vieles. Es iſt leicht, und hält ſich dabey, beſonders über der Erde mehr als unter derſelben, lange Zeit, ehe es faul wird. Es dient deswegen zu Balken, welche der Luft ausgeſetzt ſind, und zu Dach-Schindeln, zu welchem Gebrauche es in den engliſchen Colonien verwendet wird, weil ſolche die Mauern nicht beſchweren, und durch ein ganzes Menſchen-Alter dauern. Die Tiſchler verfertigen daraus Tiſche, Schränke, und anderes Hausgeräth; und die bekannten Bothe oder ſo genannten Canoen der nordamerikaniſchen Völker werden aus den dicken Stämmen verarbeitet, und nächſt denen vom rothen Cedernholze (Juniperus Virginiana *Linn.*) für die beſten gehalten, weil ſie leicht auf der Oberfläche des Waſſers ſchwimmen, und viele Jahre gebraucht werden können.

Die jungen biegſamen Bänder nimmt man zu Tonnenbändern.

Die Einwohner bedienen ſich auch der Holzſpäne wie Thee getrunken, und des zwiſchen den Bäumen ſtehenden Waſſers, als eines guten Mittels, den verlornen Appetit wieder herzuſtellen, welcher Erfolg wahrſcheinlich in dem Harze des Baumes ſeinen Grund hat. Sie reiſen nach ſolchen Oertern, wie wir nach unſern Geſund-Brunnen zu reiſen gewohnt ſind.

Cypreſſen-Euphorbie, ſ. Euphorbie, No. 19.

Cypreſſen-Kraut, Garten-Cypreſſe, Stabwurz-Weiblein, die heilige Pflanze, Santolina *Linn.* Fr. Petit Cyprès, Cyprès de jardin, Garde-robe, Auronne femelle, eine Pflanze, welche in dem mittägigen Europa wächſt, im Junius blühet, und deren Blätter einen durchdringenden Geruch, wie die Cypreſſe, haben. Die vornehmſten Sorten ſind:

1. Das Cypreſſenkraut mit grauen haarichten Blättern und großen goldgelben Blumen; Santolina foliis villoſis incanis, flore aureo majore.
2. Das gemeine Cypreſſenkraut mit goldgelben Blumen; Santolina foliis teretibus quadrifariam dentatis, flore aureo.

3. Das

3. Das Cypreſſenkraut mit dunkelgrünen Blättern und goldgelben Blumen; Santolina foliis obſcure virentibus, flore aureo.

4. Das Cypreſſenkraut mit dunkelgrünen Blättern und ſchwefelgelben Blumen; Santolina foliis obſcure virentibus, flore ſulphureo.

5. Das kleine Cypreſſenkraut mit ſanften grauen Blättern und goldgelben Blumen; Santolina foliis minus incanis, flore aureo.

6. Das kleine Cypreſſenkraut mit ſanften grauen Blättern und ſchwefelgelben Blumen; Santolina foliis minus incanis, flore ſulphureo.

7. Das ſpaniſche ſcheckige Cypreſſenkraut; Santolina Hiſpanica, foliis vermiculatis, flore aureo.

8. Das Cypreſſenkraut mit ganz feinen wollichten und länglichen Blättern; Santolina foliis tomentoſis oblongis.

9. Das Cypreſſenkraut, deſſen Blätter denen am Leberbalſam gleichen; Santolina agerati folio.

10. Das große Cypreſſenkraut mit Rosmarinblättern; Santolina major rosmarini foliis.

11. Das Cypreſſenkraut, deſſen grüne heideartige Blätter wie der edle Salbey riechen; Santolina ericæ vel ſabinæ folio.

12. Das ſcheckichte Cypreſſenkraut mit ganz feinen, mehrentheils viereckigen und ſehr zart ausgezackten Blättern; Santolina foliis viridibus quadrifariam dentatis.

Die zweyte und eilfte Sorte werden bey uns insgemein in den Gärten als kleine, zur Zierde dienende, Stauden gezogen. Alle die übrigen aber werden ſelten anders, als bey Pflanzenliebhabern, die ſolche bloß der Mannigfaltigkeit wegen halten, gefunden, ob es gleich ſehr ſchöne immergrüne Pflanzen ſind.

Sie ſind insgeſammt, wenn ſie in einem trocknen, ſandigen und magern Boden ſtehen, ſo dauerhaft, daß ſie nicht allein unſere Kälte ſehr gut vertragen, ſondern auch verſchiedene Jahre aushalten; dagegen gehen ſie in einem fetten, feuchten oder ſchweren Lande bey ſtrenger

Kälte

Kälte gemeiniglich verloren. Und wenn ſie in jenem mit andern immergrünen Stauden von gleichem Wachsthum gut untermiſcht ſtehen, ſo tragen ſie gewiß, durch ihre graue verſchieden gefärbte Blätter, vieles zur Verſchönerung der Gärten bey, vornehmlich, wenn ſie des Sommers durch den Schnitt in Schranken gehalten werden.

Man pflanzet ſie entweder durch die im Frühjahre abgebrochenen oder abgeſchnittenen Zweige fort, welche man an einem luftig ſchattigen Orte in gute und lockere Erde einſetzt und begießt, worauf ſie in kurzer Zeit Wurzeln bekommen, welche man alsdann in Töpfe verſetzt, die mit eben ſolcher Erde angefüllt ſind; oder, man ſtecket die Zweige gleich in Töpfe, ſetzt ſie an einen ſchattigen Ort, und begießt ſie fleißig; wenn ſie aber zu wachſen anfangen, an einen Ort, den die Sonne beſcheinet.

Oder, man ſetzt einen alten Cypreſſenſtock ſo tief in die Erde, daß die Zweige mit hinein kommen, und dieſe insgeſammt mit derſelben umgeben werden, da ſie denn ohne Einſchneiden Wurzeln bekommen. Von dieſen Pflanzen kann man einige in Töpfe bringen, im Herbſte mit den alten Cypreſſenſtöcken beyſetzen, und im Winter nur ein wenig befeuchten; einige aber in einen magern trocknen Boden pflanzen, in welchem ſie auch im Winter ſo lange dauern, bis ſie alt werden, alsdann aber vergehen. Die in Töpfen ſtehenden Pflanzen kann man durch das Beſchneiden zu allerley Figuren, als: Pyramiden, Kugeln und Kronen, ziehen.

Cypreſſe, (Feld⸗) Erdkiefer, Erdweihrauch, Je länger je lieber, Schlafkräutlein, Schlagkräutlein, l. Chamæpitys, Iva arthetica, ſ. arthritica, Teucrium Chamæpitys *Linn.* Fr. Ive, Ivette, ein kleines ſehr niedriges Kräutlein, deſſen es zwo Sorten gibt:

1. Chamæpitys moſchata, foliis ſerratis; Iva moſchata Monſpelienſium. Dieſe treibt viele, eine Querhand lange, Stängel, welche holzig und rauch ſind, und

wie ein kleines Sträuchlein ſtehen; doch ſind ſie krumm, und kriechen gleichſam auf der Erde herum, und ſind mit ſehr vielen länglich ſchmahlen, ausgezackten, rauchen und weißlichen Blättern beſetzt. Die Blüthen ſind purpurröthlich, und es folgen auf eine jede vier längliche und ſchwarze Samen. Die Wurzel iſt holzig, und ſo dick wie die Cichorienwurzel.

Der Geruch dieſer Pflanze iſt angenehm, aromatiſch, faſt wie Biſam, und das Anfühlen kleberig, zum deutlichen Beweis, daß ſie ein harziges Weſen enthalte, gleichwie ſie auch nur an ſolchen Stellen, auf ſandigen Feldern der hohen Gegenden, wo die meiſten balſamiſchen Pflanzen wachſen, gefunden wird, und der griechiſche Nahme Chamæpitys ſchon darauf abzielet, welcher eine niedrige Fichte (Pinus humilis) bedeutet, weswegen ſie im Deutſchen auch Erdpin heißt.

2. Chamæpitys vulgaris odorata flore luteo; Chamæpitys lutea vulgaris, ſ. folio trifido *Bauh.* Dieſe treibt, wie die vorhergehende, viel kleine Stängel, die zwar in etwas ſtärker, doch nicht ſo hart, aber äſtig und rauch ſind; ſie breiten ſich auf der Erde aus, und ſind mit ſchmahlen länglichen Blättern beſetzt, welche in drey Theile, oder wie in eine dreyzackige Gabel zertheilt, etwas rauch, und grünlichgelb von Farbe ſind, und einen Fichten- oder Harzgeruch haben. Die Blüthen ſind gelb. Die Wurzel iſt klein, länglich, hart und einfach. Dieſe Sorte wird, wie die vorhergehende, in der Arzeney am gewöhnlichſten als ein Thee gebraucht, und die ganze Pflanze mit Stängel, Blättern und Blumen dazu genommen. Sie ſteht in dem Ruhme, daß ſie wieder die Gliederkrankheit helfe, die monathliche Reinigung befördere, die Nerven ſtärke, und inſonderheit auch, äuſſerlich aufgelegt, die Geſchwulſten zertheile, und friſche Wunden heile. Sie iſt aber bey uns wenig mehr üblich; von den Mohren hingegen ſagt man, daß ſie ſich eines Trankes hiervon häufig wieder das kalte Fieber bedienen.

Cypreſſe, (Garten-) ſiehe Cypreſſen-Kraut.
Cypriæ aves, ſ. Räucherkerze.
Cyprinus Caraſſius, ſ. Karauſche.
Cyprinus Carpio, ſ. Karpfen.
Cyprinus Gobio, ſ. Gründling.
Cypripedium, ſ. Marien-Schuh.
Cyprus-Oehl, ſ. Th. I, S. 486.
Cyſticapnos, ſ. Erdrauch.
Cyſtis, ſ. Blaſe.
Cytinus, ſ. oben, S. 139, f.
Cytiſogeniſta, ſ. unter Geniſte.
Cytiſus, Geißklee; ſiehe unter Klee.
Cytiſus alpinus, Bohnenbaum; ſiehe Laburnum.

D. D.

D, iſt der vierte Buchſtab des Alphabetes, ſowohl in der deutſchen, als den übrigen Sprachen. Man bedienet ſich deſſelben in den Journalen und Regiſtern der Kaufleute, Banquiers und Buchhalter, um vermittelſt deſſelben gewiſſe Wörter, welche man ſonſt gar zu oft wiederhohlen müßte, abzukürzen, z. E. dd, an ſtatt dedit, d. i. er hat es gegeben oder bezahlet; D° oder d°, an ſtatt dito; Dkr., an ſtatt däniſche Krone; Den. an ſtatt Denier, wiewohl man auch zum öftern nur ein großes D, oder auch wohl gar nur ein kleines brauchet; ferner Dal. odre Dre, an ſtatt Daller oder Daalder, d. i. Thaler; Duc. oder DD. an ſtatt Ducaten, u. ſ. w.

Auf den preußiſchen Münzen, zeigt D auricher Gepräge an.

Was D auf den franzöſiſchen Thalern für eine Bedeutung habe, findet man unter dem Artikel **Franz-Thaler.**

Sonſt gehört das D auch unter die ſo genannten römiſchen Ziffern oder Zahlbuchſtaben, und bedeutet alsdann 500; $\overline{\text{D}}$, ein römiſches D mit einem Querſtriche darüber, bedeutet 5000.

Daalder, ein holländiſcher Thaler, oder 1½ Gulden; ſiehe **Thaler.**

Daba, ein Zeug; ſiehe unter **Kattun.**

Dabouis, ſiehe unter **Baffetas.**

Dach, L. Tectum, überhaupt alles dasjenige, was einen Körper decket; beſonders der oberſte Theil eines Gebäudes, welcher aus Zimmerhölzern von verſchiedener Stärke und Länge beſteht, die unter gewiſſen Winkeln mit einander verbunden, auf den Hauptmauern des Gebäudes ruhen, ſo daß daran Blech, Ziegel, Schindeln, Rohr, Breter ꝛc. befeſtiget werden können, um die innern

innern Behältniſſe von oben wieder die Witterung in Sicherheit zu ſetzen. Das ganze Dachwerk beſteht alſo aus der Rüſtung dazu, oder dem Zimmerwerke, Fr. Comble, und demjenigen, womit es bedeckt iſt, oder der Eindeckung, Fr. Toit. Das Dach iſt an den Gebäuden das, was der Hut an den Menſchen iſt, eine Bedeckung wieder die Witterung, und inſonderheit wieder den Regen. Dem ungeachtet pflegt man doch dasjenige Dach, welches über einige abgeſonderte Theile eines Gebäudes gezogen wird, ein **Wetterdach**, Fr. Abavent, und dasjenige, welches dem Hauptgebäude wieder den Einfluß der Witterung zu Hülfe kommt, ein **Hauptdach** zu nennen. An einem Hauptdache, wird die Spitze oder die Schärfe deſſelben der Länge nach, die **Firſte**, **Förſte**, oder der **Forſt**, genannt.

Die Dächer ſind, der Geſtalt nach, gar verſchieden. Das **alt-deutſche Dach**, Fig. 416. iſt ſo hoch, als breit, und kann in einem Quadrate eingeſchloſſen werden. Das **alt-franzöſiſche Dach**, Fr. Comble pointu, oder à deux égouts, Fig 417, iſt nach einem gleichſeitigen Triangel angelegt, indem die Sparren a b, a c, ſo lang, als der Balken b c, ſind. Ein **neu-deutſches Dach**, Fr. Comble en équerre, Fig. 418, iſt halb ſo hoch, als breit, kann in einem halben Zirkel beſchrieben werden, und macht daher an der Spitze oder Förſte einen rechten Winkel.

Die alten deutſchen hohen Dächer haben zwar viel Gelegenheit zu Schüttböden, und laſſen den darauf gefallenen Schnee bald abſchießen; ſind aber eine große Laſt des Hauſes, den Stürmen ſtark ausgeſetzt, in Feuersnoth gefährlicher als die niedrigen, und erfordern viel und langes Holz. Daher iſt die neuere Art von Dächern, welche die halbe Breite zur Höhe bekommen, den alten vorzuziehen; ja, weil die niedrigen Dächer angenehm ſind, kann man gar wohl von der Höhe noch etwas abnehmen; und wer noch gern mehr Platz haben will, kann noch eine Etage höher bauen; wie es denn durchgängig wegen des Gelaſſes wirtſchaftlicher iſt, hoch als lang zu bauen, oder z. E. 60 Fuß lang und 3 Etagen hoch, als 180 Fuß lang und 1 Etage hoch,

zu bauen, indem in den drey Etagen eben ſo viel Raum, als in der einen Etage, das Dach aber zu der einen Etage drey Mahl ſo lang als über den drey Etagen ſeyn, und alſo auch drey Mahl ſo viel koſten muß. Einer Etage wegen muß ſowohl ein ganzes Dach aufgeführet werden, als vieler Etagen wegen.

Ein **italiäniſches Dach**, Fr. Comble plat oder ſurbaiſſé, Fig. 419, iſt nur den vierten Theil ſo hoch als breit: manchmahl auch mehr oder weniger. Es läſſet ſich aber in Deutſchland nur auf Palläſten und öffentlichen Gebäuden anbringen, weil es die Näſſe der Witterung nicht genug abführt.

Ein **neu-franzöſiſches**, oder **gebrochenes** (d. i. noch einmahl verſimſetes) **Dach**, Fr. Comble briſé, oder coupé, oder nach ſeinem Erfinder, einem franzöſiſchen Baumeiſter, alſo genanntes **Manſard-Dach**, Comble à la Manſarde, Fig. 420, iſt halb ſo hoch, als breit, und nach einem halben Zirkel formirt. Den Untertheil dieſes Daches nennen die Franzoſen insbeſondere Comble, den Obertheil oder das Aufſatzdach aber Faux Comble.

Die Vortheile der Manſard-Dächer ſind folgende: 1) Ihre Bauart iſt ungezwungen, und ſtellet dem Auge eine angenehme proportionirte Figur dar; auch erhält man 2) durch dieſe Dächer einen weiten freyen Bodenraum, und Gelegenheit zur Anlage mehrerer Dachböden über einander. Dahingegen macht ſich der aus dieſen Dächern entſpringende Nachtheil vorzüglich in folgenden Stücken ſichtbar: 1) Wenn dieſe Dächer nach ihrem vorgeſchriebenen bekannten Verhältniſſe alſo abgebunden werden, daß ſie einen halben Zirkelbogen, deſſen Radius die halbe Breite der Spannung, (d. i. der Länge des Grundbalkens) iſt, ausfüllen: ſo giebt es die Natur der Sache, daß das obere Dach allemahl ſehr flach ausfallen müſſe, und daß es in den mehreſten Fällen kaum ein Viertel von der Länge des Kehlbalkens zur Mittelhöhe behalte 2) Da dieſe Dächer aus zuſammengeſetzten Sparren errichtet werden, muß ihnen nothwendig die Feſtigkeit mangeln, welche einem Dache aus ganzen ungebrochenen Sparren eigenthümlich iſt. Auch erfordert dieſe Dach-Art 3) eine auſſerordentliche Menge Holz zur innern Ausbindung und Verſtärkung. Dieſes macht ſie nicht allein koſtbar, ſondern es wird auch ein Gebäude dadurch unnöthiger Weiſe belaſtet. Insbeſondere aber iſt das obere Dach beſtändig dem Eindringen des Regens und

Schnees ausgeſetzt. Werden noch überdies Kappfenſter darauf angelegt, ſo ſind dieſes alsdann eben ſo viel Eingänge, wodurch Sturm und Näſſe ihren freyen Einzug halten. Es können dieſe Dächer zwar, ihrer Anlage nach, wohl vom halben Zirkel etwas abgehen, damit der obere Theil nicht ſo gar flach ausfalle; wovon Schübler verſchiedene Fundamenta angibt. Will man ſie aber der Schönheit wegen nicht beybehalten, ſo kann man ſie auch der Bequemlichkeit halber ſchon entbehren, auch alsdann die verdrießlichen Dachkehlen vermeiden. Erwäget man vollends, daß ſie leicht wandelbar werden, ſich nicht ohne Schwierigkeit ausbeſſern laſſen, auch bey Feuersnoth bald Feuer fangen, und die untern Sparren alsdann auf die Straße ſchieſſen laſſen: ſo wird von ihren Vorzügen nichts übrig bleiben.

Beantwortung der Anfrage: Woher es komme, daß die Manſard-Dächer jetzt ſo allgemein geworden? ſt. in No. 48. des Leipz. Int. Bl. v. J. 1769, S. 466.

Von Kettenlinien, ſowohl die aus geraden Theilen beſtehen, als die beſtändig gekrümmt ſind, deren die erſten zu gebrochenen Dächern, die letztern zu Gewölbern am dienlichſten ſind, durch Pehr Elvius, ſt. im V B. der überſ. Schwed. Abhandl. Hamb. 1751, gr. 8. S. 251—270.

Ein holländiſches Dach, auch **Walm- oder Zelt-Dach** genannt, L. Tectum teſtudinatum, Fr. Comble à croupe, oder en pavillon, läuft von allen vier Seiten ſchräg zu. Es gibt davon zwo Arten: einige haben nähmlich ganze Walmen oder ſchiefe Dachgiebel, Fig. 421; andere hingegen nur halbe Walmen, Fig. 422. Die erſte Art iſt ſehr brauchbar, auf freyſtehende Gebäude zu ſetzen, weil das Wetter einem ſolchen Dache wenig Schaden zufügen kann, welches aber bey einem Hauſe, welches freyſtehende Giebel hat, nicht Statt findet. Dergleichen Walmdach dient daher auch zur Conſervation eines Hauſes. Die zweyte Art, nähmlich halbe Walmen, welche auf beyden Seiten nur halbe Giebel haben, worauf die Walmenzwickel liegen: dergleichen Dächer verſtellen Gebäude nicht, und ſind ebenfalls dauerhafter, als die geraden oder gemeinen Dächer. Daher kann man ſolche auch auf Scheunen und Ställe ſetzen; auch auf Gebäude, die nur ein einziges Stockwerk haben, damit man in das Dach auch Dachſtuben anbringen könne, da denn die Fenſter durch den halben Giebel gehen.

Dem holländiſchen Dache wird entgegen geſetzt ein **Giebel- oder Sattel-Dach**, ein **zweyhängiges** oder **gothiſches Dach**, L. Tectum displuviatum oder pectinatum, Fr. Comble à pignon, oder à dos d'ane, Fig. 423, welches zwey gegen einander ſtehende Flächen hat, welche mitten über dem Gebäude an dem Forſte zuſammen ſtoßen. Dieſe ſind die gemeinſten Dächer an Wohn-Häuſern in Städten, wo mehrere Häuſer an einander gebauet werden, da denn eine Fläche des Daches gegen die Straße, die andere gegen den Hof, herunter hängt. Was bey den Giebelwänden, zur Abwendung der Brandgefahr zu beobachten, ſ. im Art. **Giebel**.

Ein **einhängiges Dach**, **Pult-** oder **Taſchen-Dach**, Fr. Comble à potence, oder à chaperon, Fig. 424, heißt dasjenige, welches nur von Einer Seite abhängt.

Die Pultdächer ſind von keiner großen Feſtigkeit, weil ſie nur auf Einer Seite abhängen und kein Gegengewicht haben; ſie verurſachen auch, wegen der aufgethürmten Hinterwände, merkliche Koſten, und wären alſo wohl zu vermeiden; man bildet ſich aber ein, man könne, vornehmlich bey Hintergebäuden, ſo an des Nachbars Gränze treten, nicht anders bauen, weil man ihm keine Dachtraufe zufließen laſſen dürfe. Es wäre hier aber durch Rinnen Rath zu ſchaffen, zumahl, wenn man wegen des Raumes nicht ſo gar geitzig wäre, und die Gebäude zweyer Nachbarn ſo nahe an einander packte, welches ohnehin in Feuersgefahr ſehr ſchädlich iſt. Wären auch zwey Nachbarn, welche an einander ſtoßende Hintergebäude führen wollten, einſtimmig, könnten ſie ein gemeinſchaftliches dauerhaftes Gebäude machen, und ſolches mit Einer Scheidewand, da ſonſt zwey geführet werden müßten, verſehen, wodurch alſo auch Menage entſtände.

Ein **plattes** oder **flaches Dach**, Fr. Comble à terraſſe oder Comble tronqué, wovon man kein aufſteigendes Dach ſieht, hat oben eine Ebene, und die platte Deckung gleich unmittelbar auf den Balken, ſo, daß man gemächlich darauf herum gehen kann. Iſt ein ſolches Dach mit einem Geländer oder einer Bruſtlehne umzogen, ſo wird es ein **Altan** genannt (ſ. Th. I, S. 586).

Ein **bogig gewundenes Dach**, oder **Kuppel-Dach**, Fr. Comble en dôme, Fig. 425, läuft von allen 4 Seiten nach ausgebogenen Sparren zu.

Die **wälſche Haube**, Fr. Comble à l'imperiale, Fig. 426. iſt ein Dach, welches von den Seiten theils eingebogen, theils ausgebogen, in eine Spitze zuläuft. Beyde letztere Arten von Dächern werden meiſtens nur zu Kirchthürmen und Luſthäuſern gebraucht.

Von der **Proportion der Dächer zum Gebäude** iſt zu merken: 1) daß ſolche bey Scheunen und Ställen eine Ausnahme finden, als wo ſich die Größe des Daches nach der Fütterung des Viehes und Strohes richten muß; hingegen, wo man ſolches nicht nöthig hat, kann man die Proportionen zu Hülfe nehmen. Die geraden oder gemeinen Dächer zu Gebäuden zu finden, geſchieht alſo: Man nimmt die ganze Breite des Hauſes zur Grundlinie an, theilet ſolche in 2 gleiche Theile, errichtet aus deren Mitte eine Perpendikularlinie, und theilet darauf die Hälfte der Grundlinie in 3 gleiche Theile, davon man die Weite eines Theiles nimmt, und ſolche viermahl in die aufgerichtete Linie trägt, ſodann von beyden Enden der Grundlinie 2 ſchiefe Linien bis zum 4ten Theile zieht; ſo hat man die Höhe des Daches. 2) Ein **Pultdach** iſt die Hälfte eines gemeinen, folglich bleibt die erſte Proportion. 3) **Walmdächer** haben zur Höhe eine gleiche Proportion, auſſer, daß die zwo Giebeldachſeiten folgende Stellung bekommen. Es gibt, vorgedachter Maßen, ganze und halbe Walmdächer, wovon die ganzen alſo geſtaltet werden. Man nimmt die Höhe des Daches, ſetzt noch 3 andere Seiten von gleicher Länge dazu, formiret ein Quadrat daraus, und durchſchneidet ſolches mit einer ſchiefen Linie aus einem Winkel zu dem andern, welche ſchiefe Linie die rechte Lage der Dachſeite gibt. Die halben Walmen findet man folgender Geſtalt. Man theilt die Höhe des Daches in 2 gleiche Theile, und formirt aus der Hälfte ein Quadrat, wie bey den ganzen Walmen geſchah, ſo wird die ſchiefe Linie die halben Walmenſeiten zeigen.

Wie die gebrochenen und die holländiſchen Dächer proportioniret werden, ſ. den 3ten Band der **Neuen Oekon. Nachr.** Lpz. 1766, 8. S. 604—606.

Wie die Proportion der gewölbten Dächer oder Thurmhauben zu finden, ſ. Angermanns practiſche Civilbaukunſt, Halle, 1766, gr. 8. S. 359—363.

Ue=

Ueberhaupt müſſen die Dächer weder zu hoch, noch zu niedrig, ſeyn. Denn **gar zu hohe Dächer**, dergleichen man noch auf den alten Kirchen findet, haben zwar einen vortrefflichen Abfluß, und dauern lange, beſchweren aber das Gebäude mit gar zu großer Laſt; und der Boden unter dem Dache kann wegen der großen Höhe auch wenig gebrauchet werden; **gar zu niedrige Dächer** hingegen laufen nicht genug ab, und tritt ſonderlich bey Schnee das Waſſer durch die Fugen der Ziegel auf das Sparrwerk, und verdirbt das Gebäude. Die bequemſten Dächer zu unſerer Witterung ſind, deren Durchſchnitt entweder ein gleichſeitiger Triangel iſt, oder ein anderer Triangel, der die halbe Grundlinie zu ſeiner Höhe hat.

Das Holzwerk, worauf das Dach, in Abſicht der Sparren, Latten und Bedeckung ruhet, wird ein **Stuhl**, Fr. Ferme, genennet. In Anſehung der Stellung der Hölzer, giebt es zweyerley Arten, nähmlich einen ſtehenden und einen liegenden Dachſtuhl.

Ein **ſtehender Dachſtuhl**, Fig. 427, heißt ein ſolcher, deſſen Unterſtützung nicht aus ſchrägen Stützbändern, ſondern aus geraden Säulen beſteht. Er dient nur in ſchlechten Gebäuden, welche keine große Laſt von Steinen tragen; es ſey denn, daß man eine Ausbindung auf einer Kirche, oder auf einem großen und ſehr breiten Gebäude mache, da denn eine Vermiſchung eines liegenden und ſtehenden Dachſtuhles angebracht wird, wie aus dem Folgenden zu erſehen ſeyn wird. In ſolchem nun haben die darin befindlichen Hölzer folgende Benennungen:

a) (Fig. 427) **Der Grundbalken**, in dem die Sparren ſtehen, und welche Balken auf den Blatt-Stücken des obern Stockwerkes des Hauſes ruhen.

b) **Die Sparren des Daches**, ſind die ſchräg aufſtehenden langen Hölzer, welche das Dach eigentlich formi=

formiren, und worauf die Latten, zu Tragung der Dachziegel, genagelt werden.

c) Die Kehlbalken; dieſe ſcheiden den unterſten Boden von dem oberſten, und liegen alſo in der Mitte des Daches, und unmittelbar auf dem Dachſtuhle.

d) Die Stuhlſäulen; dieſe haben bey etwas großen Gebäuden unter ſich, worauf ſie ſtehen, nähmlich Schwellen, und oben ein Blattſtück, Träger oder Stuhlfette; bey ganz ſchlechten Dächern auf ſchmahlen Seitengebäuden aber ſtehen die Säulen unmittelbar auf den Balken.

e) Die Querbänder; dieſe dienen theils mit zur Unterſtützung der Kehlbalken, theils auch zur Feſtigkeit, damit ſich der Dachſtuhl nicht ſchieben könne.

f) Die Hahnenbalken; dieſe liegen ganz oben zwiſchen den Sparren, und werden alsdann nur angebracht, wenn die Höhe von den Kehlbalken bis in die Sparrenſpitze zu hoch iſt, damit ſich die Sparren im obern Theile nicht von der Laſt der Ziegel biegen; bey nicht hohen und leichten Gebäuden aber können ſolche wegfallen, und überhaupt alsdann, wo man oben über den Querbalken kein Biegen der Sparren befürchten darf.

Den Nahmen haben dieſe Balken daher, weil ſich in den Bauerhäuſern die Hühner gern des Nachts darauf zu ſetzen pflegen. Siehe auch Th. III, S. 447.

Dieſe Ausbindung nun heißt ein Haupt-Binder in dem Dache, weil zur Feſtigkeit allemahl der dritte Sparren eine ſolche Ausbindung des Dachſtuhles haben muß; die Zwiſchenſparren aber, welche dergleichen Ausbindung nicht haben, ſondern nur auf den Trägern oder Fetten (g, Fig. 428.) ruhen, und mit weiter nichts, als Kehl- und Hahnenbalken, verbunden ſind, werden ledige oder Leer-Sparren genennet.

Die 428ſte Figur zeigt den bloßen Dachſtuhl mit ſeiner Ausbindung nach der Länge des Daches.

g) ſtellet

g) ſtellet den Träger oder die Fette vor, worauf die Kehlbalken ruhen, und von welchen auch zugleich die Leerſparren getragen werden; h) die Säulen; i) die Querbänder, die der Länge nach angebracht werden, um das Schieben zu hindern; k) die Grundbalken, auf der Stirn; n) die Blattſtük-ke, worauf die Balken liegen; o) die Stuhlſchwel-len, worauf die Säulen ſtehen.

Ein **liegender Dachſtuhl** unterſcheidet ſich von einem ſtehenden, durch die liegenden Säulen. Ein ſol-cher Dachſtuhl kann eine große Laſt von Ziegeln tragen, daher ein doppelt Dach (wovon weiter unten die Erklär-ung vorkommen wird,) darauf kommen kann. Auch bleibt ein Boden bey ſolcher Ausbindung frey; welches aber bey einem ſtehenden Dachſtuhle wegfällt. Solche Ausbindung eines liegenden Dachſtuhles zeigt die 429ſte Figur, worin ſich folgende Hölzer befinden:

a) die Grundbalken; b) die Sparren; c) die Kehl-Balken; d) die Träger, welche mitten unter den Kehlbalken liegen, worauf ſeibige, nachdem ſie weit geſpannet ſind, ruhen, damit ſie ſich in der Mitte nicht biegen; e) die liegenden Stuhlſäulen, welche aber nicht gerade ausgehen, wie bey einem ſtehenden Dachſtuhle, ſondern am oberſten Ende breiter ſind, als am unterſten; f) Spann-Riegel; dieſe halten nicht nur die Stuhlſäulen aus einander, damit dieſelben nicht einwärts weichen können, ſondern tragen zugleich auch die Träger, worauf die Kehlbalken ruhen. g) Jochbänder; dieſe ſind in die Säulen und Spannriegel etwas eingeſchnit-ten, helfen die Spannriegel unterſtützen, und hin-dern auch zugleich das Schieben des Daches. n) die Hahnenbalken.

In Fig. 430, welche einen **liegenden Dachſtuhl nach der Länge** abbildet, ſind o, die Stuhlfetten, welche die Sparren und Kehlbalken auf den Enden tragen;

tragen; p) die Stuhlſchwellen, welche auf den Grundbalken, hinter der Einzapfung der Sparren ruhen; q) die Stuhlbänder, welche das Schieben nach der Länge verhindern; r) die Stuhlriegel, welche aber nur in ſehr großen Verbindungen der liegenden Dachſtühle befindlich ſind, damit die Sparren mit auf ſolchen ruhen.

Gibt man einem gebrochenen Dache im untern Theile einen liegenden Dachſtuhl; und der obere Theil des Daches iſt noch ſehr hoch, ſo bekommt es im obern Theile einen ſtehenden Dachſtuhl; iſt hingegen der obere Theil ſehr niedrig, ſo verhüten die Hahnenbalken ebenfalls das Biegen der Sparren. Wenn die Sparren ſehr lang ſind, und bey dieſen Gebäuden ſehr flach liegen, pflegt man auch wohl ſchiefe Säulen anzuſetzen, welche einen Träger unterſtützen, worauf die Hahnenbalken ruhen; oder man läßt ſolche auch weg, da denn die Träger hinlänglich ſind, die Sparren in ihrer Mitte zu unterſtützen, und die Laſt des Daches mit tragen helfen.

In Anſehung der **Stärke des in der Ausbindung des Daches befindlichen Holzwerkes**, iſt folgendes zu bemerken:

Die Sparren, L. Cantherii, Fr. Chevrons, richten ſich nach der Länge und Schwere des Daches. Bey einem doppelten Dache können dieſelben ſtärker ſeyn, als bey einem einfachen. Bey einem liegenden Dachſtuhle können ſie ſchwächer, als bey einem ſtehenden, ſeyn. Bey einem Dache, welches 40 Fuß lange Sparren hat, müſſen ſelbige unten 8 Zoll breit, und 10 bis 11 Zoll hoch ſeyn; oben hingegen bleibt das Holz, wie ſolches die Stärke nach Beſchaffenheit des Stammes gibt. Die Sparren-Weite darf im Lichten nicht über $3\frac{1}{2}$ Fuß ſeyn; es ſey denn, daß ſowohl die Grundbalken, als auch die Sparren, 4 Zoll höher, als breiter, wären, da alsdann die Weiten einige Zoll mehr, als gewöhnlich, betragen können, wodurch viel Holz erſparet wird. Lie-

gen ſelbige aber noch weiter, ſo biegen ſich die Latten, wodurch das Dach leicht wandelbar wird.

Einen Aufſchiebling, Aufſchöbling oder Aufſchübling, Fr. Chanlatte, Coiau, oder Coier, nennet man dasjenige Holz an dem Dachwerke, welches in die Lager-Balken verzapfet, und auf die Sparren gleichſam aufgeſchoben wird, damit das Dach über die Wand hervor ſtehe, und die Balkenköpfe und Simſe vor dem Wetter bewahret werden. Es heißt auch ein Traufhaken, weil man die Dachrinne darauf befeſtiget. Es müſſen dieſe Aufſchieblinge niemahls zu kurz ſeyn, weil ſie ſonſt eine zu flache Einkehle machen, da denn das Einlaufen des Waſſers nicht verhindert werden kann. Siehe auch Th. II, S. 762, f.

Die Träger, welche unter den Kehlbalken liegen, und ſelbige tragen, richten ſich ſowohl nach ihrer Spannung, als auch nach der Laſt, die ſie zu tragen haben; nähmlich bey 14 bis 18 Fuß in der Weite der Wände, worauf ſie liegen, muß deſſen Breite 9 Zoll, und die Höhe 12 Zoll, ſeyn; ſchweben ſie aber 20 Fuß, und tragen ſchweres Gebälke, ſo muß ihre Breite wenigſtens 12, und die Höhe 15 bis 18 Zoll ſeyn.

Die Stuhlſchwellen, Fr. Semelles, und Stuhlketten, Fr. Panne, deren die erſtern auf den Grundbalken liegen, und die Stuhlſäulen und Stuhlbänder tragen, die letztern aber auf den Stuhlſäulen liegen, und die Kehlbalken tragen, werden, nach Befinden der Größe des Daches, 6, 7, auch 8 Zoll ſtark gemacht.

Die Kehlbalken, welche zwey entgegen ſtehende Sparren ungefähr in ihrer Mitte wagerecht mit einander verbinden, und mit Zapfen und Nägeln in letztern befeſtigt ſind, müſſen, wenn ſie einen Boden tragen, bey einer Spannung, welche auf 10 Fuß beträgt, nicht unter 6 Zoll breit, und 7 bis 8 Zoll hoch ſeyn; erſtreckt ſich aber die Spannung auf 15 Fuß, müſſen ſie nicht unter 7 Zoll breit, und 8 bis 9 Zoll hoch ſeyn.

Was

Was die Stuhlſäulen, Fr. Forçes, betrifft, ſo richtet ſich die Breite bey den liegenden Stuhlſäulen unten nach den Stuhlſchwellen; doch läßt man auch zuweilen unter der Säule etwas Holz oder Backe, ſo über die Schwelle greifet, um mehrere Feſtigkeit zu erhalten. Oben aber müſſen ſolche, wegen der Einlochung des Spannriegels, wenigſtens $\frac{1}{3}$ breiter ſeyn, als die Stuhl-Fetten, welche oben in der Säule liegen. Daher iſt gemeiniglich die untere Breite 8 Zoll, die obere aber 14 Zoll. Die Säulen-Weite aber iſt gemeiniglich in der Ausbindung des Dachſtuhles 12 bis 15 Fuß.

Sind es Säulen bey einem ſtehenden Dachſtuhle, ſo müſſen ſolche bey einem ſchweren Dache 8 bis 9 Zoll ſtark ſeyn; bey einem kleinen aber nicht unter 6 Zoll Stärke genommen werden.

Die Querbänder, Fr. Liernes, können ganz ſchwach ſeyn. Die ordinären ſind 5 bis 6 Zoll ſtark, und 3 Fuß lang.

Die Spannriegel, Fr. Entrait, und Stuhlriegel, richten ſich nach ihrer Tragung und Spannung. Diejenigen, welche unter den Kehlbalken zu liegen kommen, und keine Träger zu tragen haben, und nicht über 12 Fuß geſpannet ſind, können 6 Zoll Breite, und 8 Zoll Höhe, haben; diejenigen hingegen, welche 10 Fuß ſpannen, und einen ſtarken Träger zu tragen haben, müſſen 8 Zoll breit, und 10 bis 12 Zoll hoch, ſeyn. Bey den Stuhl-Riegeln iſt eine Stärke von 7 bis 8 Zoll hinreichend.

Die Jochbänder und Stuhlbänder, ſind gemeiniglich 6 bis 7 Zoll ſtark; ſind ſie länger, ſo läßt man ihnen dieſe Breite, gibt ihnen aber noch einige Zoll an der Höhe, wo ſie gegen die Laſt ſtreben, zu.

Die Latten, Fr. Latte, ſind gemeiniglich 18 Fuß lang, $2\frac{1}{2}$ bis 3 Zoll breit und 1 Zoll hoch. Sie werden bey einem doppelten Dache auf 6, bey einem einfachen aber auf 8 Zoll weit aus einander geſchlagen.

Latten

Latten gibt es zweyerley Art, geſchnittene und geſpaltene. Die aus großen Bäumen auf der Schneide-Mühle geſchnittenen ſehen ordentlicher aus, als die geſpaltenen, (oder die aus einer geſpaltenen halben Stange gemachten) koſten auch etliche Groſchen bey einem ganzen Schocke weniger; doch ſind die geſpaltenen beſſer, als die geſchnittenen, welche ſich leicht biegen, und wenn ein Aſt quer durchgeht, gar zerbrechen.

Von der Verfertigung der Latten, werde ich unter dem Art. **Latte** ausführlicher handeln.

Bey der **Berechnung der Latten** hat man zuvörderſt auf ihre Länge zu ſehen. Die allgemeine Länge derſelben iſt 9 bis 7 Ellen; weiß man nun die wahre Länge der Latten, ſo muß man auch die Länge der Sparren wiſſen, worauf ſelbige reihenweiſe aufgenagelt werden ſollen. Geſetzt z. E. ein Gebäude iſt 28 Fuß lang, und hat Sparren von 20 Fuß hoch oder lang: ſo gehen, wenn man ſieben-ellige Latten nimmt, juſt nach der Länge des Hauſes, in einer Reihe zwey Stück Latten von 14 Fuß oder 7 Ellen lang. Dieſes Gebäude hat einen ſtehenden Dachſtuhl, und ſoll ein einfaches Dach bekommen. Es werden daher die Latten, von Mitte zu Mitte, 8 Zoll weit von einander geſchlagen: folglich müſſen die 20 Fuß Lange der Sparren zu Zollen gemacht, und alsdann mit den 8 Zollen oder Weite der Latten dividiret werden, ſo bekommt man die Anzahl der Reihen von Latten, welche auf dem ganzen Dache über einander liegen, als:

20 Fuß
12 Zoll

240 Zoll; dieſe 240 Zoll mit 8 Zoll dividirt,

$\frac{\not{2}4\not{0}}{88}$ | 30 Zoll.

folglich kommen 30 Reihen Latten über einander.

In einer Reihe aber befinden ſich zwey Stück Latten; folglich gehören auf eine Dachſeite 60 Stück; und alſo ſind auf beyden Seiten 120 Stück Latten befindlich. Trifft es ſich aber, daß bey einem Gebäude ganze und halbe, auch gar nur Stücke Latten auf eine Reihe gehen: ſo thut man beſſer, wenn man bloß die Länge an Fußen von einer Reihe merket, und darnach ſelbige mit den Reihen, welche über einander liegen, multipliciret: ſo weiß man alsdann die ganze Anzahl der Fuße des ganzen Daches, welches mit Latten benagelt werden ſoll. Alsdann aber kann man mit der Länge einer Latte in dieſe Summe dividiren: ſo bekommt man

man die Anzahl der Latten. Wir hätten z. E. ein Gebäude, welches 59 Fuß lang iſt, und 36 Fuß lange Sparren hat; es ſollte aber ein doppelt Dach werden. Hier müſſen die Latten, von Mitte zu Mitte, 6 Zoll weit aus einander liegen; und alſo würden an Reihen über einander befindlich ſeyn, wie folget:

```
 36
 12
----
 72
36
----
432 Zoll.

     1 |
   432 | 72 Reihen über einander.
    66 |
```

Eine Reihe aber iſt 59 Fuß lang; folglich multipliciret man 59 Fuß Länge mit 72 Reihen über einander, als die Höhe: ſo bekommt man alsdann die Anzahl Fuße, welche an Latten auf Eine Seite des Daches erfordert werden, als:

```
  59
  72
 ----
 118
413
-----
4248 Fuß Latten werden erfordert.
```

Dieſe Fuße aber betragen an einzelnen Stücken, wie die Berechnung zeigt; nähmlich man dividiret mit der Länge einer Latte in die gefundene Zahl der Fuße alſo:

```
                    1 16 |
Gefundene Fuße      4248 | 303 Stück.
Länge einer Latte   1444 |
                      11 |
```

Da aber in der Rechnung 6 Fuß übrig bleiben: ſo kann man dafür eine ganze Latte rechnen; folglich betragen beyde Dachſeiten

```
304
304
---
608 Stück,
```

oder 10 Schock und 8 Stück.

Weil auch öfters eine Latte ſpaltet, oder manche ſonſt wegen der Wahnkanten untauglich ſind: ſo kann man füglich auf jedes Schock 2 Stück zugeben.

Hat man aber Dächer, welche keine gerade Dachſeiten haben, ſondern oben ſpitzig zulaufen, wie bey franzöſiſchen und hol-

ländiſchen Dächern: ſo muß man bey ſolchen, ſoweit die obere Linie des Daches mit der untern Linie gleich ausläuft, ein längliches Viereck formiren, alſo, daß zu beyden Seiten zwey Drey-Ecke übrig bleiben. Dieſe ſetzt man alsdann verkehrt zuſammen: ſo bekommt man auch ein Viereck, welches mit dem erſten großen gleiche Höhe hat. Wenn dieſes geſchehen iſt, berechnet man, nach voriger Anweiſung, die Anzahl der Latten.

Oder, man ſchneidet auch nur ein Dreyeck, von der ganzen Figur, durch eine Perpendikularlinie ab, und nimmt alsdann die unterſte lange Seite der Figur, multiplicirt ſelbige mit der Höhe, und verfährt gleichfalls auf vorerwähnte Art.

Iſt aber die Figur völlig ein Dreyeck, wie der Obertheil auf dem Giebel eines gebrochenen Daches beſchaffen iſt: ſo beſchneidet man ſolches Dreyeck von der obern Spitze bis auf die lange Grundlinie; alsdann bekommt man auch das Quadrat heraus, und berechnet hernach zu ſolchem die Latten, nach der gegebenen Anweiſung, ſo wird man ſolcher Geſtalt allemahl das richtige Quantum der Latten, welche zu einem Dache gehören, beſtimmen können.

Hin und wieder trifft man noch bisweilen eine Art Dächer an, welche mit Hänge- und Sprenge-Werken zuſammen geſetzt ſind. Die Hängewerke ſind nichts anders, als Säulen, welche in anderes Holzwerk der Ausbindung des Daches eingekammet ſind, damit an ſolche unten Träger oder lange Hölzer durch eiſerne Klammern oder Bänder halten, an welche aber die darunter liegenden Balken angebolzet ſind, damit ſich ſolche bey großen Sählen und Kirchdecken nicht biegen, und alſo dadurch eine breite Decke gerade erhalten werde. Daher pflegt man dergleichen Hängewerk, nachdem es eine breite Decke iſt, ein- zwey- drey- vier- bis fünf Mahl zu hängen. Bey den Sperngewerken ſind die Hölzer in Geſtalt der Strebebänder mit einander verbunden. Ein Mehreres hiervon findet man in Angermanns Civilbaukunſt, S. 367 — 372.

Die nach echtem gothiſchen Geſchmack erbaueten Kirchen oder Thürme ſcheinen insbeſondere dieſe Dachwerke, als bewährte Zeugniſſe des barbariſchen Zeitalters der Baukunſt, der Bewunderung neuerer Baumeiſter aufbewahrt zu haben. Denn, ein jeder muß wohl, beym Anblick der innern Verbindung eines ſolchen

chen Daches, Bewunderung über die Ausſchweifungen der Kunſt, einen kleinen Wald von Bauholz, den Grundgeſetzen der Natur zuwieder, in freyer Luft aufzuhängen, empfinden.

Auf Veranlaſſuug der vor einigen Jahren von einem königl. hochpreisl. General⸗Ober⸗Finanz⸗Krieges⸗ und Domänen⸗Directorio zu Berlin, zur Beantwortung aufgegebenen Frage: **Wie ſind die Dachſtühle einiger theils anſehnlicher, theils gemeiner Gebäude, mit der größten möglichen Holz⸗Erſparung alſo anzulegen, daß man dadurch mit den bisher üblichen Arten der Dachſtühle gleiche, oder auch wohl größere Feſtigkeit und Dauerhaſtigkeit erhalte?** hat Hr. F. Herzberg, Ober⸗landſchafts⸗Rendant zu Breslau, in ſeinen im J. 1774, auf 6 B. in gr. 8. n. 1 Bog. Kupf. ans licht getretenen Vorſchlägen zur Verbeſſerung der bisher üblichen Dächer, eine neue Art von Dachverbindung in Vorſchlag gebracht, und zugleich gezeigt, in wie weit die Wirkung derſelben mit den Wirkungen der alten gewöhnlichen Dachverbindungen harmonire.

Fig. 431, iſt ein bisher üblicher Binder von mittlerer Größe, auf 36 Fuß weit geſpannt, und mit ſtehendem Stuhle. Daran ſind: a, der Kehlbalken; b, der Hahnenbalken; c, der Stuhl⸗Rahm; d, die Stuhlſchwelle; e, die Stuhlſäule; die Stuhl⸗Bänder.

Fig. 432, ſtellet einen Binder von gleicher Größe mit einer neu projectirten Dachverſtärkung ohne Stuhl, vor. Der Endzweck aller Dachverſtärkungen iſt überhaupt dieſer, die Sparren in ihrem Schwerpuncte, und den Kehlbalken in ſeiner Mitte zu unterſtützen. In dem Binder Fig. 431, wird das Unterſtützen der Sparren und Kehlbalken, bey erſtern durch den Stuhlrahm, und bey letztern durch die Stuhlbänder, verrichtet. In dem Binder Fig. 432 hingegen wird dieſer Rahm zwar beybehalten; jedoch mit dem Unterſchiede, daß er nicht von Säulen und Schwellen getragen wird, ſondern, auf den Zapfenden der Kehlbalken ruhend, längſt an den Sparren fortläuft. Anſtatt der Säulen wird dieſer Rahm von ſämmtlichen Kehlbalken getragen. Die Bedenklichkeit, daß dieſe Art zu unterſtützen bey weitem nicht ſo feſt ſey, als jene vermittelſt der Säulen, läßt ſich dadurch heben wenn man in Erwägung zieht, daß ein jeder Kehlbalken nur 3

Fuß Holz von dieſem Rahm zu tragen bekomme; daß das Gewicht davon, wenn der Rahm 8 Zoll ins Gevierte ſtark iſt, ungefähr nur 35 Pfund betrage (*); und endlich, daß dieſes Gewicht, indem der Rahm durch das geſpannte Roß, b, gegen die Sparren getrieben wird, nicht einmahl mit ſeiner ganzen Schwere auf den Kehlbalken ſenkrecht unter ſich drücke. Ein zwey Zoll ſtarkes Lattenſtück iſt im Stande, nahe bey dem kantig aufliegenden Endpuncte über 100 Pfund zu tragen; wie viel eher wird nicht ein Kehlbalken von 7 bis 8 Zoll Höhe, ſtark genug ſeyn, nahe bey ſeinem Zapfenlager eine Laſt von 35 Pf. feſt und dauerhaft zu unterſtützen!

Man nehme ferner an, die Sparren (Fig. 432) würden durch eine zufällige fremde Kraft zum Biegen gebracht, alsdann werden die Steifen cc, auf den geſpannten Kehlbalken, und dieſer auf den Rahm nebſt Sparren, der Kraft entgegen drücken, ſo, daß ein gewiſſer Kreislauf zwiſchen der Kraft und dem Widerſtande entſteht. Durch dieſe Methode iſt die neue Dachverbindung nicht allein der Directionslinie beyder, auf die Sparren agirenden Kräfte, regelmäßiger entgegen geſetzt, als die alte; ſondern es erhält auch der Kehlbalken in jenem Binder eine Verſtärkung, welche diejenige in dem Binder, Fig. 431, weit übertrifft. Daher leidet es wohl wenig Zweifel, warum man nicht dieſer neuen Dachverbindung vor der alten einen Vorzug einräumen könne? Es iſt dies um ſo eher zu vermuthen, weil man einen freyen Dachboden gewinnt, und das Grundgebälke nicht durch Tragung der ſchweren Stuhlwände beläſtiget wird.

Fig. 433, iſt ein 48 Fuß weit geſpannter Binder von einem großen Gebäude mit liegendem Stuhle. Daran ſind: b, der Stuhlrahm oder die Fette; c, die Stuhlſchwelle; d, der Spann-Riegel; e, der Durchzug oder Träger; f, die Stuhlſäule; g, die Stuhlbänder; h, die Stuhlriegel; i, die Kreutzbänder, welche unter und über den Stuhlriegel in die Säulen, Fette und Schwellen eingezapft ſind.

Fig. 434, iſt ein gleich großer, auf eine neue Art zugerichteter, Binder ohne Stuhl. Es kommt hier nur auf die Frage an: Ob die Sparren und Kehlbalken in dieſem Binder (Fig. 434) eben ſo feſt unterſtützet werden, als in jenem (Fig. 433)?

1. Man

(*) Man nimmt gewöhnlich an, daß 1 Kubikfuß Fichtenholz 21 Pfund wiege.

1. Man hat Erfahrungen, daß zwey in der hohen Kante auf einander gelegte Hölzer der Laſt einen beynahe unglaubliſchen Wiederſtand leiſten. Zwey auf einander liegende Hölzer, deren jedes 35 Fuß lang, 7 Zoll breit und 11 Zoll hoch iſt, können nicht mit 32000 Pfund zum Biegen gebracht werden. Sollte man daher nicht den Wiederſtand ſolcher Hölzer gewiſſer Maßen als unendlich anſehen können? Die Sparren des Binders Fig. 434, beſtehen aus zwey in der Kante auf einander liegenden Hölzern. Von einem Binder bis zum andern geht, anſtatt der Stuhlkette, ein Riegel, deſſen hohe Kante an den Sparren fortläuft, und welcher auf ſtarken Zapfen in den Einlochungen aa, ruhet. Da nun die Endpuncte dieſer Riegel in zwey Hölzern befeſtigt ſind, die beynahe durch keine Laſt zum Biegen gebracht werden können, und dieſe Riegel ferner die Sparren, in der Linie der äuſſern Kräfte rechtwinkelig unterſtützen, welches durch die ordinäre Stuhlkette in dem Binder Fig. 433, nur ſchief verrichtet wird: ſo iſt Grund genug vorhanden, dieſe neue Art von Dachverbindung, wo nicht der alten vorzuziehen, doch in Anſehung der Dauer und Feſtigkeit gleich zu achten.

Um eine genauere Vereinigung der doppelten Sparren in dem Binder, Fig. 434 zu unterhalten, können ſelbige mit Schwalbenſchwänzen zuſammen gekuppelt werden.

2. Bey der Unterſtützung des Kehlbalkens in dem Binder Fig. 434, iſt es einleuchtend, daß ſolcher durch die Verdoppelung und durch den Windſtuhl eben die Verſtärkung und Unbiegſamkeit erhalte, als durch den Spannriegel und Durchzug in dem Binder Fig. 433.

Nach der von Hrn. Herzberg angeſtellten Berechnung, ſind zum Dach Fig. 431, 1878, und zum Dach Fig. 432, 1710 Fuß Holz erforderlich; durch die neu vorgeſchlagene Dachverbindung gewinnet man an Holz 168 Fuß; ſolche betragen, den Stamm zu 60 Fuß gerechnet, ungefähr $2\frac{3}{4}$ Stamm.

Zum Dach Fig. 433 werden 3233, und zum Dach Fig. 434, 2797 Fuß Holz gebraucht; folglich werden durch die neue Methode 436 Fuß, oder beynahe $7\frac{1}{4}$ Stamm, menagirt.

Da, vermöge dieſer Berechnung, die Holzmenage, welche durch die neu vorgeſchlagene Dachverbindung gemacht wird, ſich nur auf etliche wenige Stämme erſtreckt, und daher gewiſſer Maßen als nichtsbedeutend anzuſehen iſt: ſo behält dieſelbe faſt eben ſo wenig Anpreiſendes übrig, als die bisher übliche.

Bey allen in Deutſchland bisher üblichen Dacharten, laſſen ſich hauptſächlich 5 Hauptfehler bemerken: 1) Erfordern ſie, vermöge ihrer Figur, eine große Menge Holz; 2) wird ein Gebäude dadurch ſehr beläſtiget, zumahl, wenn die Eindeckung, in Rückſicht auf Feuerſicherheit, aus Dachziegeln oder Schiefer beſteht; 3) ſind die Ziegel- und Schindeldächer, wie ich weiter unten zeigen werde, nicht allein dem beſtändigen Eindringen des Regens und Schnees unterworfen, ſondern befördern auch noch durch die Einkehlungen und Kappfenſter, welche, wegen des erforderlichen Lichtes auf dem Dachboden, unentbehrlich geworden ſind, dieſes Eindringen einer Näſſe, die in der Folge unheilbaren Schaden erzeugt; 4) geſchieht es ſehr oft, daß, wenn ein ſolches Dach in Brand geräth, und einſtürzt, die ungeheure Laſt des darin befindlichen Holzwerkes den obern Boden ſprengt, und das Feuer auf dieſe Art mitten ins Gebäude bringt; 5) iſt es bekannt, daß ſich das Feuer vornehmlich durch die Dachwerke fortpflanzt. Da nun aus dieſem Grunde die Vorſchrift feſtgeſetzt worden, bey nahem Feuer die Dächer einzureiſſen: ſo iſt es unbeſchreiblich, wie viel Mühe, Zeit und Arbeiter dabey nöthig ſind, ehe ein ſolches Dach zerleget werden kann, welches jedoch, wenn es endlich bewerkſtelliget wird, eine Menge Beſchädigungen zurück läßt, die beym Wiederaufſetzen oft die Koſten eines neuen Daches erforderlich machen. Hr. Herzberg thut daher Vorſchläge zu einer andern Dachart, wodurch die Hauptfehler der deutſchen Dächer gehoben werden können.

Das Dach Fig. 435 iſt 36 Fuß breit, 48 Fuß lang, und ¼ der Spannung im Mittel hoch. Die im Grundbalken verzapften Sparren ſind mit Windlatten durch die Länge des Daches gekuppelt, und haben keine andere Unterſtützung als die geriegelten Steifen. Ein jeder Grundbalken nebſt ſeinen Sparren liegt von dem andern 8 Fuß weit aus dem Mittel entfernt. Das Dach Fig. 436. hat mit jenem gleiche Verhältniſſe, ausgenommen, daß der auf 48 Fuß frey liegende Grundbalken, damit er ſich durch ſeine eigene Schwere in der Mitte nicht biege, mit einem geſpannten Roß armirt iſt.

Dächer,

Dächer, welche ſo wenig Höhe haben, können nur in kleinen und ſehr ſchiefen Flächen vom Sturme gefaßt werden; folglich bedürfen ſie nur eine geringe Verſtärkung. Die Wind-Latten geben den Sparren durch die Länge eine haltbare Verbindung, und durch die im Mittel eines jeden Sparrens angebrachte Unterſtützung vermittelſt der geriegelten Steifen, wird derſelbe vor dem Biegen geſichert, welches entweder im Sturme, oder in der Laſt der Eindeckung, ſeinen Grund hat. Die Eindeckung beſteht aus $1\frac{1}{2}$ zolligen in einander gefugten, 16 Fuß langen, Bretern, welche, weil die Grundbalken nebſt den Sparren 8 Fuß weit aus einander liegen, drey Mahl, nähmlich auf beyden Enden und in der Mitte, genagelt und an das Sparrwerk befeſtigt werden können. Dieſe Art von Eindeckung entfernt alle Beſorgniſſe, daß die Laſt derſelben die Sparren zum Biegen bringen könne, und zugleich alle Zweifel über die nöthige Feſtigkeit und Dauerhaftigkeit der vorgeſchlagenen Dachverbindungen.

Die Holzmenage, welche der Gebrauch dieſer Dächer mit ſich führt, iſt einleuchtend. z. B.

Zum Dach Fig. 435 iſt erforderlich:

7 Balken, 36 Fuß lang, betragen .	252 Fuß Holzlänge.
14 Sparren, 20 Fuß lang	280 — — —
14 Stützen, 5 Fuß lang	70 — — —
7 Riegel, 16 Fuß lang	112 — — —
Summa	714 — — —

Zum Dach Fig. 436 werden gebraucht

14 Sparren, 27 Fuß lang, betragen	378 Fuß Holzlänge.
7 Balken, 48 Fuß lang	336 — — —
14 Stützen, 6 Fuß lang	84 — — —
7 Riegel, 22 Fuß lang	154 — — —
7 geſpannte Roſſe, 13 Fuß lang .	91 — — —
Summa	1043 — — —

Das Dach Fig. 431 erforderte	1878 Fuß Holz,
Zum Dach Fig. 435 aber ſind nur nöthig	714 Fuß.
Folglich werden menagirt	1164 Fuß oder beynahe $19\frac{1}{2}$ Stämme.

Zum Dach Fig. 433 wurden gebraucht	3233 Fuß Holz,
Zum Dach Fig. 436 aber nur .	1043 Fuß.
Demnach werden profitirt	2190 Fuß; oder $36\frac{1}{2}$ Stämme.

Bey dieſen vorgeſchlagenen neuen Dacharten, ſind aber noch 2 Fragen zu beantworten: 1) wo bleibt bey dieſen Dächern der Dachboden? 2) wodurch ſichert man die breterne Eindeckung vor Feuer, und in Rückſicht ihrer flachen Lage vor Näſſe und Fäulniß?

Um der erſten Frage ein Genüge zu leiſten, müſſen die äuſſern Wände oder Mauern 7 bis 8 Fuß hoch vom letzten Boden oder Grundbalken an, aufgeführt, und alsdann auf dieſe erhöhte Wände das Dach geſetzt werden. Man erhält hierdurch nicht allein einen regulären, und die gewöhnlichen Böden an Raum weit übertreffenden Dachboden, weil alle trianguläre Figuren den kleinſten Raum einſchließen, ſondern man verſchaffet auch noch überdieß, durch die in dieſe erhöhten Wände angelegte Magazine jedem Gebäude eine äuſſere angenehme Zierde, und den Baumeiſtern Gelegenheit, den reitzenden wälſchen Geſchmack, welchen die gothiſchen Dächer faſt gänzlich verjagt haben, wieder herbey zu rufen. Der Einwurf, als wenn die Erhöhung dieſer Wände mehrere Materialien erfordere, hebet ſich bey maſſiven Gebäuden dadurch, daß man dahingegen die Dachziegel zur Eindeckung, das Holz, welches zum Brennen dieſer Ziegel nöthig geweſen ſeyn würde, und die Mauerziegel zur Feuermauer, welche weit niedriger, als ſonſt, aufgeführt werden darf, gewinne, und läßt ſich bey hölzernen Gebäuden wiederlegen, indem, wenn man das erſparte Lattenwerk und Dachſpäne mit in Betrachtung zieht, dieſe Wände nicht einmahl ſo viel Holz erfordern, als zu einem gewöhnlichen deutſchen Dache würde nöthig geweſen ſeyn.

Die Beantwortung der zweyten Frage, wird unten, wo ich von den Breterdächern handeln werde, vorkommen.

Die mit dieſer neuen Dachart verknüpften Vortheile, ſind folgende. Es erfordert dieſelbe wenig Holz; und dieſer Umſtand hat zur natürlichen Folge, daß die Wälder weniger geplündert werden, daß der Bauherr dem Zimmermanne weniger Arbeitslohn zu bezahlen hat, und daß man die Gebäude weniger beläſtigt. Auch ſichert dieſe Dachart den obern Boden vor der Näſſe, weil die in dem Bodenſtockwerke angebrachten Fenſter oder Luken das Eindringen des Schnees oder Regens auf eine weit vorzüglichere Art hindern, als die Kappfenſter in den gewöhnlichen Dächern. Es ſind jene ferner aus ſo leichten und wenigem Holze zuſammen geſetzt, daß, (wenn ſie allenfalls in Brand gerathen,) ihr Einſturz dem obern Boden niemahls einen Schaden zufügen kann; ſondern das brennende Holzwerk wird vielmehr, wenn der Boden mit einem Aeſterich oder Pflaſter verſehen iſt, ohne Nachtheil des Gebäudes, darauf völlig ausbrennen

können. Wie leicht und geſchwinde iſt nicht ein ſolches Dach, bey Gelegenheit einer nachbarlichen Feuersbrunſt, zu zerlegen! Ja, wenn man noch dazu, bey Zuſammenſetzung deſſelben, die Vorſicht gebraucht, die hölzernen Nägel, womit die Zapfen in den Einlochungen befeſtigt ſind, dermaßen lang machen zu laſſen, daß ihre Spitzen allenthalben hervorragen: ſo iſt, wenn dieſe Nägel auf den hervor ragenden Spitzen zurück geſchlagen werden, ein ſolches Dach binnen ſehr kurzer Zeit ohne Verletzung zu zerlegen und aus einander zu nehmen.

Es iſt bekannt, daß das Feuer oder vielmehr die Flamme, ihre größte Gewalt mit oder in der aufwärts fahrenden Spitze ausübe. Auch iſt es unläugbar, daß, wenn man ein Gebäude von auſſen geſchwinde in Brand ſetzen will, hierzu kein vortheilhafterer Ort zu finden iſt, als unten am Dache zwiſchen den Sparren und Balkenköpfen. Dieſes alles voraus geſetzt, ſo wiederſtehen die flachen Dächer dem Flugfeuer weit beſſer, als die gewöhnlichen ſteilen und hohen deutſchen Dächer. Auf erſtern bleibt, wegen der flachen Lage, die brennende Materie liegen, und wird, weil die brennenden Spitzen aufwärts gehen, auf das Holzwerk, welches vermittelſt einer Zubereitung ſchon ohnedies dem Feuer wiederſteht, nicht leicht eine Wirkung äuſſern; auf den letztern hingegen wird, wegen der ſteil anlaufenden Sparren, die brennende Materie nicht liegen bleiben, ſondern vielmehr in die Rinne fallen. Dieß iſt gerade der Ort, wo die Sparren auf dem Balkenkopfe ſtehen, und wo, vorgedachter Maßen, ein Gebäude der ſchnellſten um ſich greifenden Entzündung ausgeſetzt iſt. Ein Schindeldach iſt alsdann ſofort in Gluth; und einem Ziegeldache wiederfährt ein gleiches, wenn ſich zwiſchen den Kalk und Bordziegeln Lücken finden, wodurch das Feuer den Balken oder Sparren ergreifen kann.

Endlich gehört es auch noch mit zur Bequemlichkeit dieſer Dächer, daß ſolche, wenn ein Gebäude um ein oder mehrere Etagen erhöhet werden ſoll, ohne große Mühe und Beſorgniß mit Keilen und Schrauben gehoben, und die neuen Wände darunter aufgeführet werden können.

Was ſonſt noch wegen Abrichtung der Breter zur Eindeckung zu erinnern iſt, werde ich unten beybringen.

Das **Dachgeſims**, welches man unterhalb den Dächern, als eine Verbindung der Hauptmauer mit dem Dache zieht, wird von großen Geſimsſteinen gemauert, welche 18 Zoll bis 2 Fuß lang, und 9 bis 10 Zoll breit

ſind. Man rücket ſie, nach Beſchaffenheit, 12, 18 bis 21 Zoll vor, und befeſtiget ſie mit Ankern. Ueberhaupt iſt es ein zu der Dauer eines Gebäudes unentbehrliches Stück, wenn das Dach vor der Hauptmauer vorgerückt iſt, damit die Traufe abgeleitet werden möge.

Ich komme nunmehr auf die **Dachdeckung**, als das zweyte Stück, woraus das Dachwerk beſteht.

Ein **Dach decken** oder **eindecken**, heißt, auf der auswendigen Seite der Sparren ein Material auf ſolche Art befeſtigen, daß die innern Behältniſſe des Gebäudes dadurch vor der Witterung geſichert werden. Ein Arbeiter, welcher die Dächer der Gebäude verfertiget, und ſich davon nähret, wird ein **Dachdecker**, l. Contegulator, Fr. Couvreur, genannt.

Zu allen Zeiten hat ſich der Menſch der Nothwendigkeit ausgeſetzt geſehen, Schutz und Schirm wieder die üble Witterung zu ſuchen. Das herum irrende Leben, welches faſt alle Familien der erſten Jahrhunderte führten, und der Mangel der Werkzeuge, waren die Urſache, daß ſie keinen andern Aufenthalt, als in Höhlen und Klüften, hatten. Die erſten Wohnungen ſind den Umſtänden der Gegenden gemäß eingerichtet geweſen, die jeder Himmelsſtrich darboth; wozu aber noch die Einſichten und das Genie der verſchiedenen Völker das ſeinige beytrugen. Die Wälder bothen dem Menſchen ſo viele Erleichterung, zur Erbauung einer Wohnſtelle, dar, daß man ſich gleich anfangs in dieſen entfernten Zeiten dieſelben wird zu Nutze gemacht haben. Das Schilfrohr, Kräuter, Zweige, Blätter und Rinden der Bäume ſind die erſten Materialien geweſen, wovon man Gebrauch gemacht hat. Man fing an, die Aeſte der Bäume gröblich in einander zu ſchlingen, ſodann mit einigen Stangen zu unterſtützen, und endlich dieſe erſte Hütten mit Raſen oder Blättern zu bedecken. Ihre Geſtalt war unſtreitig kreisförmig; und ein Loch, das ſie in der Spitze des Daches machten, verſtattete dem Rauche ihres

res Herdes, welcher in der Mitte der Hütte war, einen Ausgang. Dergleichen Gebäude erforderten weder große Anſtalten, noch auch große Kenntniß. In Peru, und vornehmlich in Lima, wo es niemahls regnet, endigen ſich die Häuſer durch ebene Flächen, die aus ſehr enge geflochtenen Hürden beſtehen, auf welche man feinen Sand in gewiſſer Dicke ſtreuet; und dieſes iſt hinreichend, die Thaue, welche täglich und ſehr häufig fallen, in ſich zu nehmen und zu verſchlucken.

Die Materien, womit man in Europa die Dächer einzudecken pflegt, ſind ſehr verſchieden. Dieſe Verſchiedenheit wird theils durch die Abſichten der Gebäude, theils auch durch ökonomiſche Vortheile, am häufigſten aber durch das Daſeyn und durch den damit verknüpften wohlfeilen Gebrauch eines Materials beſtimmet. Die Vollkommenheit eines ſolchen Materials beſteht unſtreitig darin, wenn es wenig Koſten erfordert, und ſo leicht iſt, daß das Geſpärre nebſt den Wänden und Mauern des Gebäudes nur ein geringes Gewicht zu tragen haben; wie auch, wenn es lange Zeit der Witterung dauerhaft Wiederſtand zu leiſten, und Näſſe und Feuer abzuhalten vermögend iſt.

Die gewöhnlichen Dachdeckungen, wovon ich jetzt handeln werde, ſind die Eindeckungen mit Stroh und Stoppeln, Leimſchindeln, Rohr, Sennen, Torf und Raſen, Reiſern und Geflechte von Weiden, Holzſchindeln, Bretern, Ziegeln, Schiefer, Steinplatten, Kupfer, Eiſenblech, und Bley.

Die **Strohdächer**, finden eigentlich nur auf dem Lande bey den Häuſern und Wirthſchaftsgebäuden Statt; in den Städten aber werden ſie wegen der Feuersgefahr nicht geduldet. Aus eben dieſer Urſache ſollte man dieſelben auch auf dem Lande nicht leiden, ſondern die Gebäude mit Ziegeln und Schieferſteinen decken (*); allein, der

(*) Eine Einſchränkung dieſes Satzes wird man weiter unten beym Schluß der Betrachtung über die Ziegeldächer, finden.

der Aufwand iſt für den Landmann zu koſtbar, der Dach-Stuhl der Häuſer auf den Dörfern iſt zu dergleichen ſchweren Dächern nicht eingerichtet; und was für eine unglaubliche Menge Holz würde nicht jährlich durch die Ziegelhütten mehr conſumiret werden, wenn alle Häuſer und Gebäude auf dem Lande mit gebrannten Dachziegeln nach und nach gedeckt werden ſollten! Ueberdies ſind die Strohdächer leicht, warm, und koſten auch neu zu machen nicht viel, weil das Stroh dem Landmanne zuwächſt, ein altes untaugliches Strohdach aber noch zum Miſte dienet.

Es gibt Wirthſchaftsverſtändige, welche glauben, daß das Stroh, welches etliche Jahre auf dem Dache gelegen hat, einen vorzüglich guten Dünger mache; ja, in der Ausübung dieſes ihres Grundſatzes ſo weit gehen, daß ſie oft das gute und noch taugliche Stroh, um Dünger daraus zu machen, von den Dächern reiſſen, und an deſſen Stelle friſche Strohſchoben aufdecken laſſen. Ein kleines Nachdenken iſt hinreichend, den Werth dieſes Verfahrens zweydeutig zu machen. Die obere und der Witterung ausgeſetzte Fläche eines Strohdaches wird durch das öftere Anfeuchten des Regens und Abtrocknen der Sonne, zuletzt ein wahres Caput mortuum, worin man weder oehlige noch ſalzige Theile, welche doch die Seele des Düngers ſind, antrifft. So viel iſt zwar gewiß, daß alte Schoben bald faulen, und einen kurzen Dünger geben. Zieht man aber in Betrachtung, daß das Stroh, woraus dieſe Schoben beſtehen, wenn es friſch zu Miſt gemacht worden wäre, faſt noch einmahl ſo viel Dünger geliefert haben würde: ſo bleibt die aus alten Strohſchoben fließende vorzügliche Nutzbarkeit noch immer zweifelhaft.

Unterdeſſen iſt nicht zu läugnen, daß ein Ziegeldach, wenn es gleich in der erſten Anlage weit mehr koſtet, dennoch, wenn man die Berechnung nach einer gewiſſen Reihe von Jahren anſtellet, viel länger dauert, mithin im Grunde wohlfeiler iſt, als ein Strohdach. Zu geſchweigen, daß letzteres auſſer der Feuersgefahr, auch den Vögeln, Mäuſen und Ratzen mehr ausgeſetzt iſt.

Weil die Strohdächer auf dem Lande alſo nicht wohl abgeſchaffet werden können: ſo muß man nur ſuchen, die-

dieſelben dauerhafter zu machen. Die Deutſchen neh-men dazu das Stroh ſeiner ganzen Länge nach. Dieſes wird nicht für gut gehalten, ſondern man gibt den Rath, daß man von allem zu Dächern beſtimmten Strohe, an dem dünnen Ende, auf einer Häckerlingsbank eine hal-be Elle lang abſchneiden ſoll. Die von ſolchem Stroh, nach ſchoniſcher und livländiſcher, als der vorzüglichſten Art gemachten Dächer ſollen unglaublich lange dauern, und auch vor den Verwüſtungen der Vögel und Mäuſe ſicher ſeyn. Die abgeſchnittenen Enden und feinen Stroh-Enden können, da ſie den Schafen ſehr geſund ſind, zur Verlängerung des Heues angewendet werden; und man erlanget folglich mit ein und derſelben Arbeit, zwey ſehr wichtige Vortheile. Es hat dieſe Verfahrungs-Art ihren guten Grund, denn der unterſte Theil des Strohes iſt dick, und gibt ein feſtes Dach.

Nach Hrn. Wiegand's Vorſchlag, in ſeinem wohl-erfahrnen Landwirth, S. 275, f. könnten die Stroh-Dächer faſt mehr als halb feuerfrey, und von den Be-ſchädigungen der Sturmwinde ganz frey, gemacht wer-den, wenn man nur etwas mehr Mühe, auch einige mehrere, obwohl nur ſehr geringe, Koſten daran wen-den wollte. Man muß, wenn man ein Dach mit Stroh decken will, vorher in einem großen Mörtelkaſten einen guten Theil tüchtigen Lehm mit Waſſer wohl auflöſen, und nachher recht unter einander umrühren, bis ſolcher zu einem etwas dicklichen, doch flüſſigen Brey wird. Sobald der Dachdecker die Strohſchoben aufzubinden anfängt, ſtellt ſich eine andere Perſon mit einem Eimer, welcher mit dem angezeigten Lehmbrey angefüllt iſt, hin-ter denſelben, und ſchüttet mit einer hölzernen Hand-Schaufel auf jeden angebundenen Schoben, gleich unter dem Strohbande, davon ſo viel auf, als hinreichend iſt, damit abwärts bis zur halben Strohlänge den Schoben genugſam zu bedecken; die zweyte Schobenlage kommt alsdann mit ihrem untern halben Theile in dieſen naſſen

Lehm

Lehm zu liegen, und der obere wird wiederum mit ſolchem überſtrichen; und dieſes wird ſo lange fortgeſetzt, bis das Dach völlig gedeckt iſt.

Wenn dieſer Lehm auf dem Dache trocknet, welches bey gutem Wetter in wenigen Tagen geſchieht, ſo verbindet ſich derſelbe mit dem obern und untern Strohe dergeſtalt, daß keine Mannskraft hinreichend iſt, einen losgeſchnittenen Schoben von dem andern abzureiſſen. Der heftigſte Sturmwind iſt nicht vermögend, nur einen Halm, noch viel weniger ganze Schoben, aufzuheben und wegzuführen. Der allerbeträchtlichſte Nutzen aber zeigt ſich zur Zeit der Feuersbrünſte, wo die durch die Hitze ausgedehnte Luft bey der gewöhnlichen Deckungs-Art die Strohwickel aufhebet und wegtreibt, wodurch auch weit entfernte Gebäude in Brand gerathen müſſen, welches aber, bey dieſer Art mit Stroh und Lehm zu decken, nicht leicht ſich zutragen kann. Wenn ein auf ſolche Weiſe gedecktes Strohdach der Gluth nicht zu nahe ſteht, und wirklich durch den Wind Flugfeuer darauf geworfen wird, ſo wird nur das oben liegende wenige Stroh wegbrennen, auf dem Lehm aber wieder erlöſchen.

Es iſt freylich an dem, daß ein Dach, welches nach dieſer Anweiſung gedeckt wird, einen Dachſtuhl, und folglich einige Stämme Holz mehr haben müſſe. Allein, bey Verhütung ſo großer Unglücksfälle, wo der Landmann bis auf den Grund verderbet werden kann, muß eine ſolche kleine Ausgabe für Holz nicht geachtet werden.

Das eine wäre hierbey noch zu erinnern, daß die Dächer, die nach dieſer neuen Art gedeckt werden ſollen, nicht flach, ſondern mehr abſchüſſig ſeyn müſſen, indem ſich ſonſt das Regen- und Schneewaſſer in den Lehm einſenken, und die Sparren und Latten deſto eher zur Fäulniß bringen würde. Es wäre deshalb nöthig, daß, bey Errichtung neuer Bauerhäuſer, welche mit Stroh gedeckt werden, die Sparrenhölzer um 1 oder 2 Schuh länger gelaſſen würden, als es ſonſt üblich geweſen iſt, um dem Waſſer einen deſto ſchnellern Abfluß zu verſchaffen.

Selbſt

Selbſt das untere Tragbare an dem Gebäude, würde hierbey ſehr viel gewinnen, wenn der Druck des Daches mehr ſenkrecht, als ſeitwärts, gerichtet wäre. Die Strohwickel zu einem ſolchen Dache, welches in Lehm geleget werden ſoll, dürfen von keiner ſo großen Dicke und Stärke gebunden werden, wie bisher gewöhnlich geweſen iſt, und das Dach wird von weit längerer Dauer ſeyn. Wer unter den Lehm geſtoßenes Glas miſchen wollte, würde noch überdies mitwirken, daß den Mäuſen und Ratzen die Luſt vergehen möchte, ihre Neſter in ſolchen Dächern anzulegen.

Oekon. Nachr. der patriot. Geſellſch. in Schleſien, II Band, a. d. J. 1774, S. 139.
Der Preußiſche Sammler, II B. Königsb. 1775, 8. S. 983—986.

Ein anderer Vorſchlag, welchen Hr. Herzberg gethan hat, verdient um ſo mehr angezeigt zu werden, als die angeſtellten Proben ausgewieſen haben, daß die Strohſchoben, welche Herr H. zubereitet hatte, durch das lebhafteſte Feuer nicht in Brand geſetzt werden konnten. Man brachte ſie bloß zum Glimmen, und auch dieſes erloſch ſo bald, als das Feuer, welches um die Strohſchoben umher gemacht war, in etwas nachließ. Es wird nähmlich fetter Lehm oder Thon in Salzwaſſer aufgelöſet, bis es zu einer dünnen Suppe wird, mit welcher man das Strohdach begießt. Gleich nachher, wenn dieſer Guß noch naß iſt, wird ſcharfer Sand dünn aufgeworfen; und wenn alles trocken geworden iſt, erwähnter Ueberzug mit einer dünnen Miſchung aus Kalk, ſaurer Milch und Eyern, etliche Mahl übergoſſen. Dieſe Zubereitung verhindert nicht allein das Eindringen der Näſſe, und die daraus entſtehende Fäulniß, ſondern ſichert auch ein ſolches Dach völlig vor den Angriff des Flugfeuers, und hemmt, wenigſtens auf einige Zeit den Ausbruch der Flamme.

Ein Strohdach, 48 Fuß breit, 48 Fuß lang, und 36 Fuß im Sparren hoch, auf vorangezeigte Art zu überziehen, erfordert, nach Maßgabe angeſtellter Verſuche, nachſtehende Koſten:

45 Schef-

45 Scheffel in Salzwaſſer aufgelöſten Lehm oder fetten Thon, à 6 Gr.	11 Rthlr.	6 Gr.
30 Scheffel präparirten dünnen Kalk mit ſaurer Milch und Eyern, à 10 Gr. .	12 —	12 —
An Arbeitslohn und Sand	6 —	6 —
Summa	30 Rthlr.	

S. Deſſen Vorſchläge zur Verbeſſerung ꝛc. S. 91, f. und Oekon. Nachr. der patriot. Geſellſch. in Schleſien, B. 2, S. 139. f.

Nach Hrn. D. Glaſers Meinung, in deſſen Verbeſſerung der Feuerlöſchanſtalten in den kleinen Städten und auf den Dörfern, Lpz. 1775, gr. 8. S. 97, fgg. haben die Strohdächer an ihrer inwendigen Seite am meiſten nöthig, ſie vor dem ſchnellen An- und Fortbrennen zu ſchützen; denn, nach der bekannten richtigen Erfahrung, läuft, bey einer entſtandenen Feuersbrunſt, das Brandfeuer, zumahl in den an einander hingebaueten gemeinen Gebäuden (zwiſchen welchen keine hohe und über die Dächer hervor ragende Brandmauern aufgeführet ſind,) zur Vergrößerung der Feuersbrunſt, überhaupt oder gemeiniglich gern unter den Dächern an den Sparren, Latten, Strohwiſchen und Schindeldächern, an deren inwendigen Seite, am erſten fort, ſo daß, wenn ein ſolches Haus in Brand geräth, und die benachbarten Häuſer auch angeſtecket werden, das Feuer unter den Dächern wohl ſchon bis in das dritte daneben ſtehende Gebäude, an den inwendigen Seiten der Dächer, und an andern etwa unter den Dächern befindlichen ſehr brennbaren Gehölze, oder andern leicht entzündlichen und ſchnell fortbrennenden Dingen, fortgelaufen iſt, ehe das erſte daneben ſtehende Haus unten recht in Brand kommt. Dieſes ſchnelle Fortlaufen des Feuers geſchieht nun vornehmlich auch an den inwendigen Seiten der Strohdächer, weil das Stroh daſelbſt trocken und gut, und immer ſehr brennbar bleibt; dahingegen die äuſſern Seiten der Strohdächer nicht ſo ſehr brennbar ſind, indem ſie im Winter mit Schnee bedecket werden, und ſonſt auch der darauf fallende Regen ſie alſo annäſſet, daß ſie

an

an ihrer äuſſern Seite lange davon feucht bleiben, und das Stroh äuſſerlich nach und nach vermulmet, und halb oder gar verfaulet, und alſo viel von ſeiner ſtarken Brennbarkeit verlieret, und folglich eine äuſſerlich an ein Stroh-Dach ſpielende Feuerflamme nicht ſo leicht haften und daran nicht ſchnell fortlaufen kann, wie an eines ſolchen Daches inwendiger Seite; es müßte denn etwa das Strohdach noch ganz neu, und im Sommer bey heißen und trockenen Wetter ganz ausgetrocknet ſeyn. Aber da kann man es doch auch auswendig, zur Verminderung ſeiner Brennbarkeit, leicht mit Waſſer anſprützen; hingegen kann man die inwendigen Seiten nicht wohl mit den großen Feuerſprützen naß machen; und wenn man auch auf dem Dachboden, vermittelſt der hölzernen Hand-Feuerſpützen, die inwendige Seite eines Strohdaches mit Waſſer anſprützet, ſo nimmt es inwendig doch die Näſſe nicht leicht und bald genug an, weil das angeſprützte Waſſer meiſtentheils wieder davon abtropfet.

Um nun die große Brennbarkeit an der inwendigen Seite eines Strohdaches zu vermindern, ertheilt Hr. D. Glaſer den Rath, dieſelbe mit ſeinem, durch viele Feuer-Proben geprüften und bewährt befundenen brandabhaltenden Holzanſtriche (wovon ich an ſeinem Orte handeln werde) auf eine geſchickte Weiſe zu überziehen, damit er feſt daran hangen bleibe. In dieſer Abſicht muß man die Maſſe zum Anſtreichen zuvörderſt weich genug machen, und ſie mit einem großen Tüncherpinſel, oder einer Mäurerkelle, mit Strichen, die meiſtens nach der Länge der Strohhalme zu führen ſind, anſtreichen, damit die weiche Maſſe ſich zwiſchen die an einander liegenden Halme recht einfüge. Weil aber der mit ſehr weicher Maſſe gemachte Anſtrich im Eintrocknen gern ſtark reißt: ſo muß man alsdann dieſen erſten Anſtrich, wenn er etwa halb und halb trocken und riſſig geworden iſt, mit ſteiferer Maſſe nochmahl ein dickes Papier, bis einen Meſſerrücken dick, überziehen, und damit die im erſten An-

ſtriche entſtandenen Riſſe verſtreichen. Und wenn etwa dennoch auch im zweyten Ueberſtriche noch nachtheilige Riſſe entſtehen würden, ſo überpinſelt man mit ganz weicher Maſſe, die als ein dünner Brey oder eine dickliche Brühe ſeyn kann, auch den andern, wieder halb trocken gewordenen, Ueberſtrich, nur etwa ein dünnes Papier dick, und ſtreicht alſo die Riſſe zu.

Oder, man darf auch nur von gemeinen ungeſchlämmten, jedoch wenig ſteinigen, Lehm 3 Theile, und Töpferthon 1 Theil, bey allmählicher Zugießung genugſamen Waſſers, mit den Füßen wohl unter einander treten, und unter ſolchen wohlbearbeiteten Thonlehm eine hinlängliche Menge Flachsſchäben, Spreu oder Kuſtmiſt kneten, und ſodann die inwendige Seite des Stroh-Daches, etwa ½ bis 1 Zoll dick, überziehen.

Ein nach gemeiner Weiſe verfertigtes Strohdach aber auch auf ſeiner auswendigen Seite mit einem Kleiſter oder ſonſt mit einem Anſtriche alſo zu überziehen, oder auf eine andere Weiſe ſolchem aufgebundenen Strohe ſeine große Brennbarkeit noch dermaßen zu vermindern, daß ihm eine äuſſerlich daran ſchlagende Feuer-Flamme nicht leicht etwas anhaben könne, und ſolcher äuſſere Anſtrich auch in langwierigen Regen und anderer wiedriger Witterung, viele Jahre lang, gut und dauerhaft bleibe; und daß auch dieſe äuſſere Schützung eines ſolchen Strohdaches nicht zu viel koſte, ſondern wohlfeil, und folglich zum gemeinnützigen Gebrauche ſchicklich ſey: dieſes hält Hr. D. Glaſer für unmöglich. Man könnte zwar ein ſolches Strohdach äuſſerlich öfters mit Seifenſieder- oder anderer recht ſcharfer Lauge, oder, welches noch beſſer wäre, mit recht ſtarkem Küchenſalzwaſſer, öfters begießen, das abtropfende Waſſer auffangen, und es wieder darauf gießen, ſo daß die Lauge oder das Salz-Waſſer einen Zoll tief, oder noch tiefer, in die Strohlagen eindringen müßte: ſo würde ein ſolches Dach zwar auch äuſſerlich dem Feuer ſtark wiederſtehen, und nicht leicht an- und fortbrennen; allein, das Laugen- oder Küchenſalz würde doch von dem auf das Dach fallenden

Regen nach und nach wieder ausgeſpület, und damit ſolchem Dache ſein äuſſerliches Vermögen, ſich gegen das Feuer zu wehren, wieder benommen werden. Ueberdies würde es auch viele Mühe und ziemliche Koſten verurſachen, ein ſolches Strohdach alljährlich wenigſtens ein Mahl mit Laugen- oder Salzwaſſer äuſſerlich gegen das Feuer auszurüſten.

Um die Strohdächer auch äuſſerlich mit einem wohlfeilen Mittel einiger Maßen gegen das leichte An- und Fortbrennen, oder gegen das Flugfeuer, zu ſchützen, achtet Hr. Glaſer die von bloßem zart geſchlämmten, recht fetten Thon, mit reinem Waſſer gemachte dickliche Brühe am ſchicklichſten; wenn man nähmlich damit im Sommer, bey trockenem Wetter, ein Dach äuſſerlich ſo oft und viel begießt, oder, welches er für noch beſſer hält, auch von unten hinauf mit einer hölzernen Handſprütze ſo viel anſprützet, bis es davon äuſſerlich eine dünne Rinde bekommt. Dieſe Beſchützung des Strohdaches gegen das Flugfeuer wird doch ein oder etliche Jahre lang dauern, weil dieſer geſchlämmte und alſo ſehr zarte Letten ein mineraliſcher Kleiſter iſt, der, wenn er allein gebraucht wird, ſich vom Regen nicht leicht und bald abſpühlen läßt. Noch beſſer und dauerhafter aber wird es ſeyn, wenn man ein Strohdach äuſſerlich gegen das Flugfeuer mit derjenigen Art von Waſſermos, ſo nicht gern brennet, Fontinalis (antipyretica) foliis complicato-carinatis, trifariis acutis, antheris lateralibus *Linn.* einen Finger dick, geſchickt überzieht.

Ein Strohdach, wenn es mit einem gewiſſen Moſe, Bryum rurale *Linn.* bewachſen iſt, kann, wie Hr. v. Leyſer in ſeiner Abhandlung vom Nutzen der Mooſſe (ſ. Hrn. Prof. Schrebers Sammlung ꝛc. Th. 10, S. 414,) ſchreibt, über 100 Jahre unverſehrt ſtehen, da es ſonſt kaum 10 Jahre dauert.

Eine höchſt tadelhafte Bauart der Strohdächer iſt es übrigens, wenn Ellern zu Latten gebraucht, und mit

zuſammen gedreheten Weiden an die Sparren gebunden werden. Die nachtheilige Folge davon iſt, daß, wenn ein ſolches Haus in Brand geräth, an Hausrath und Vieh nichts aus dem Feuer gebracht werden kann, ungeachtet eine große Anzahl Menſchen zur Arbeit gleich bey der Hand iſt. Auf den Bauerhäuſern gehen die Strohdächer nahe an die Erde herunter; dazu iſt über der Vieh= oder Dreſchdiele der Boden gemeiniglich nur mit Schleiſſen belegt. Es möge alſo das Feuer unten oder oben im Hauſe ausbrechen, ſo findet es ſogleich Oeffnungen, daß es das Dach faſſen, und daran bis zum Gipfel eilends hinaus laufen kann. Auf dieſem Wege gerathen die zuſammen gedreheten dünnen Weiden an den Sparren in Brand; alsbald ſind die Latten los, und das brennende Dachſtroh fällt herunter, umſchließt alle Zugänge zum Hauſe mit Feuer, und macht das Retten des nahe daran vorhandenen Viehes, Kornes und Hausgeräthes, wo nicht unmöglich, doch dergeſtalt gefährlich, daß keiner ſich da hinein wagen darf. Es iſt daher nöthig, da aller Orten im Lande Fichtenholz um billigen Preis zu haben iſt, den Landmann dahin anzuweiſen, daß derſelbe geſägete Latten zu ſeinen Gebäuden nehme, und ſolche mit eiſernen Nägeln an die Sparren befeſtige. Die angenagelten Latten geben dem Dache eine größere Steifigkeit, daß ſolches, bey Sturmwinden, der Gewalt beſſer, als die angebundenen Latten, wiederſtehen kann. Auch fällt das brennende Stroh nicht ſo ſchnell, und auf einmahl, herunter auf die Erde, und verſperrt die Zugänge in das Haus, ſondern läßt mehr Zeit zum Retten des Hausgeräthes und des Viehes übrig. 87 St. des Hannov. Magaz. v. J. 1774, Col. 1391.

Die Strohdecker haben kein eigenes, und noch weniger ein zünftiges, Handwerk. Gemeiniglich legen ſich ein und andere Unterthanen in kleinen Städten und auf dem Lande, auf dieſe Arbeit, und arbeiten entweder nach dem landüblichen Tagelohne, oder im Verding nach den

den Schocken oder nach dem Hundert Schoben. Man gibt, für jedes Schock Stroh zu verdecken, oder für jede 180 Quadratfuß zu bedecken, etwa 6 Groſchen. Die Lattung wird 21 Zoll weit gemacht. Das übrige beym Decken in Deutſchland gewöhnliche Verfahren, beſchreibt Hr. v. Eckhart, in ſeiner Experimental-Oeconomie, S. 632, fgg.

In Schweden hat man theils gebundene Strohdächer, wo das Stroh mit Wieden gebunden wird; (man findet dieſelben im VIII. B. der überſ. Schwed. Abhdl. S. 252 — 260, wie auch in Linnäi ſchoniſcher Reiſe, beſchrieben und abgezeichnet,) theils ungebundene Stroh-Dächer mit Hängehölzern, d. i. ſolche, an denen das Stroh ungebunden hingelegt, und oben mit ſo genannten Hängehölzern zuſammen gehalten wird. Letztere findet man im XXVII B. der überſ. Schwed. Abhandl. S. 45 — 47, beſchrieben und abgebildet.

Von den Vortheilen, einen Schober Stroh zum Dachdecken in denen Jahren aufzuheben, worinnen es lang iſt, ſ. den VI B. des aus dem Engl überſ. Muſeum ruſtic. & commerciale, Lpz. 1767, 8. S. 81—86.

In Frankreich, deckt man nicht mit langem Stroh, ſondern mit Stoppeln, die bey uns umkommen. In dieſer Abſicht müſſen die Schnitter den Weitzen ziemlich hoch abmähen, damit deſto längere Stoppeln ſtehen bleiben; allein auch deſto mehr kürzere Aehren gehen dadurch verloren. Da der Untertheil des Strohes (oder dasjenige, ſo man Stoppeln nennt) am ſtärkſten iſt, und die größte Feſtigkeit hat, ſo gibt derſelbe auch ein feſteres Dach, als das bloße Stroh.

Die Bauern, welche in Frankreich die Stoppeln einſammlen, bedienen ſich dazu einer gewiſſen Art Sicheln, deren Klinge 1 Fuß lang, und daran der Stiel 12 bis 14 Zoll lang iſt. Wenn ſie dieſe Arbeit verrichten wollen, ſetzen ſie das eine Knie auf die Erde, umfaſſen die Stoppeln mit der linken Hand, und mit der rechten ſchneiden ſie, vermittelſt dieſer Sichel, eine Handvoll ab.

Die niedergetretenen oder naß gewordenen Stoppeln richten ſie mit einer Harke mit eiſernen Zähnen zum Schnitte auf. In einigen Gegenden bedient man ſich, zum Schneiden, einer kurzen Stoppelſenſe, deren Klinge 15 bis 18 Zoll lang iſt, und welche einen Stiel hat, woran ſie dergeſtalt befeſtigt iſt, daß ſie faſt platt auf der Erde liegt, wenn der Stiel vertical gehalten wird. Zu dieſem Endzwecke zieht der Bauer die Stoppeln mit der Senſe gegen den hölzernen Schuh, welchen er an ſeinem linken Fuße hat, den er jederzeit vorſetzen muß, und läßt ſie daſelbſt. Sodann geht er einen kleinen Schritt vorwärts, und thut wieder einen Hieb mit der Senſe. Dergeſtalt nähert er dem hölzernen Schuhe abermahl eine Handvoll Stoppeln, die ſich mit derjenigen vereiniget, die er vorher zuſammen gehäufet hatte. Nachdem er dieſes 5 bis 6 Mahl wiederhohlt hat, macht er einen Armvoll Stoppeln, der ſich zwiſchen der Senſe und ſeinem Holzſchuh zuſammen gehäuft befindet. Dieſen Armvoll leget er ſodann zur Seite. Hierauf hebet er die nähmliche Arbeit von neuem an, und macht abermahl einen Armvoll, welchen er zum erſten leget. Solcher Geſtalt macht er deren fünf, welches zum Zählen bequem iſt, indem dieſe Arbeit ſowohl, als der Verbrauch der Stoppeln, nach dem Tauſend Handvoll verkaufet wird. Alsdann bringt man dieſe Stoppeln an den Ort, wo ſie zum Decken verbrauchet werden ſollen, und ſetzt ſie in einen großen Haufen.

Das Zimmerwerk iſt zu dergleichen Stoppeln, die ohnedies leicht ſind, auch nicht ſtark; doch muß auch daſſelbe weder zu flach, noch zu ſteil ſeyn. Wäre es zu flach, ſo würde das Waſſer nur langſam ablaufen, in die Stoppeln eindringen, und dieſelben leicht zum Faulen bringen. Wäre hingegen das Dach zu ſteil, ſo würde der Wind oder die Vögel nach und nach viele Stoppeln los machen, und es würde der Regen leicht in das Gebäude eindringen. Man gibt daher dem Dache gemeiniglich einen Fall von 45 Graden. Der Zimmermann füget die Sparren im Forſte E (Fig. 437) zuſammen, befeſtigt ſie auf den Stuhlſetten F, und läßt ſie 18 Zoll über die auswendige

Seite

Seite der Mauer vorſtoßen, damit der Stoppelndecker den Abfall O formiren könne. Die Sparren ſetzt man gemeiniglich 2 Fuß weit von einander, wobey man von der Mitte des einen Sparrens bis zur Mitte des andern rechnet; weil es hinreichend iſt, wenn 3 Sparren unter 1 Latte kommen.

Der Decker macht den Anfang mit dem Aufſchlagen der Latten H, und nagelt ſie dergeſtalt auf die Sparren, daß eine von der andern 6 bis 7 Zoll entfernt iſt. An einigen Orten, wo das Holz rar iſt, bedient man ſich, anſtatt der Latten, dünner, 6 bis 7 Fuß langer, Stangen. Man bindet ſie mit Weidenruthen (Wieden) auf die Sparren, welche ſelten viereckig, ſondern ſo beſchaffen, wie ſie gewachſen ſind, und die man ſowohl auf den Stuhlfetten, als auch im Forſte, mit hölzernen Nägeln befeſtiget. Man ſetzt ſie auch ungleich auf die Stuhlfetten, und beobachtet keine gewiſſe Entfernung.

Wenn das Holzwerk in Ordnung iſt, macht er die Stoppeln zu Schauben, (Fig. 438. Fr. Javelle de chaume) indem er von dem kegelförmigen Stoppelhaufen D mit einer Sichel einen Armvoll Stoppeln nimmt, und die Halme auf dem Boden gleich ſtampfet, bis er einen ſolchen geraden Haufen zuſammen gebracht hat. Dieſes Schaub leget er an einen reinen Ort, und bindet zwey ſolcher Schaube mit einem Strohſeile zuſammen. Wenn der Arbeiter 2, 3 oder 400 Bund Schaube gemacht hat, macht er den Anfang mit dem Decken; doch weil die dürren Stoppeln leicht zerbrechen, ſo feuchtet man ſie in heißem Wetter mit Waſſer an, ehe man ſie zu Schauben macht, und auch dann, wenn ſie ſchon zu Schauben gemacht worden ſind.

Der Decker macht den Anfang bey Verfertigung des Abfalles O, (Fig. 437). Hierzu ſuchet er ſich die beſten Stoppeln aus, und macht ſich Schaube, die ungefähr 4 Fuß lang ſind. Eins dieſer großen Schaube bindet er beym vierten Theile ſeiner Länge folgender Geſtalt zuſammen. Er hat eine lange Weidenruthe a b; Fig. 439. die er an dem ſtarken Ende b ſpitzig, an dem andern dünnern Ende a aber zuſammen drehet, und ein Oehr macht. Alsdann ſtecket er dieſe Wiede von a in b, Fig. 440, in das Schaub, und umgibt damit den Theil a b. Hierauf ſteckt er die Wiede durch ihr Oehr b, und zieht den Theil des Schaubes a b feſt zuſammen. Ferner ſteckt er die Wiede bey c durch, bringt ſie von unten, bey d wieder heraus; endlich, nachdem er ſie am Rande e wieder hervor bringt, zieht er den Theil e d ſtark zuſammen, wie er ſolches am andern Rande des Schaubes a b gethan hat. Das nähmliche geſchieht auch am andern Ende des

Schaubes; und alsdann befindet es ſich an beyden Enden ſo gebunden, wie man in f g, und h k, ſieht. Hierauf wird es mit einer recht ſcharfen Sichel, nach der punctirten Linie i, in 2 Theile zerſchnitten. Es werden demnach 2 Schaube oder Unterlagen (Fr. Couſſinets) zum Abfalle daraus, die in der Mitte ihrer Länge von einer Wiede durchflochten ſind.

Sind die Gebäude niedrig, ſo kann ein Handlanger die Schaubenbunde mit einer Korngabel dem Decker, der auf das Dach geſtiegen iſt, zureichen; iſt aber das Gebäude hoch, ſo nimmt ſie der Handlanger auf den Kopf, und trägt ſie vermittelſt einer Leiter auf das Dach. Im Abfalle leget der Decker die Unterlagen ſehr enge zuſammen, und ſo, daß ſie an der Seite ein wenig über einander vorragen. Man ſieht eine Reihe Unterlagen, welche auf dieſe Art in O P (Fig. 437) geordnet ſind. Und damit ſich der Abfall deſto beſſer erhalten möge, und er ſo gar etwas aufgeworfen ſey, macht man auf den vorragenden Theil der Sparren, anſtatt der Latten, eine Reihe etwas dicke Stangen, auf welche ſich die Enden der Unterlagen ſtützen können.

Wenn der Abfall, längſt dem Gebäude hin, mit Unterlagen verſehen iſt, macht der Decker die Einfaſſung P P (Fig. 437) an dem Giebel, welches mit Schauben geſchieht, die mit Strohbändern, oder, welches noch beſſer iſt, mit Wieden zuſammen gebunden ſind, weil dieſe Einfaſſung mehr als der übrige Theil des Daches der Gefahr ausgeſetzt iſt, vom Winde weggeführet zu werden. Dieſes geſchieht auch bey allen Rändern und Einfaſſungen des ganzen Daches, daß man die Schaube ſorgfältig, entweder auf den Sparren oder Latten, mit Wieden anbindet. Auſſerdem ſchlägt man noch hölzerne Nägel durch, welche in die Einfaſſung der Mauer gehen, dergleichen zwey in Q punctirt ſind. Und da es endlich von der größten Erheblichkeit iſt, daß dieſer Theil wieder den Anfall des Windes recht geſichert ſey: ſo legen Einige auf die Stoppelſchaube, nach vollendetem Decken, noch 2 Sparren R R nächſt am Giebel, die oben übers Kreutz kommen, unten aber an das Holzwerk angebunden werden.

Die von halben Schauben gemachten Unterlagen bedeckt man mit einer Reihe ordentlicher Schaube, von denen das eine Ende über die Unterlage weggeht, und bindet ſie mit Wieden an die Sparren oder Latten. Hierbey iſt zu bemerken, daß die Schaube, in der Mitte ſtärker, als an ihren Enden, ſind; der dickſte Theil derſelben kommt auf den Schwanz der Unterlage, de dünnere aber muß die Unterlage gänzlich bedecken, und ſo gar noch etwas über dieſelbe wegragen.

Der

Der Decker S drückt die Schauben mit dem Knie und den Händen feſt zuſammen; und indem er ſolcher Geſtalt eine Reihe nach der andern an die Sparren anbindet, gelanget er endlich zum Forſte oder Rücken des Daches hinauf, wo er durch die beyden Schaubenreihen an den beyden Seiten des Daches das Bauholz, welches den Forſt ausmacht, ein wenig bedeckt, und noch längſt dem Forſte hin große Forſtſchauben quer über den Forſt anbindet. Auſſerdem beſchwert man noch die Forſtſchauben, gegen den Ungeſtüm der Winde, mit angefeuchteter Erde, welche man mit einem gewiſſen, länglich runden und ſpitzigen, Klopfholze anſchlägt.

Wenn nun das Dach ſolcher Geſtalt gänzlich mit Stoppeln gedeckt iſt, bleibt es etwa 2 oder 3 Monathe unvollendet liegen, damit die Halme der Stoppeln Zeit gewinnen, ſich auf einander niederzulegen. Nachher beſteigt der Decker das Dach von neuem; und wenn er Oeffnungen, die man Klinſen, (Fr. Gautieres) nennt, findet, ſtößt er das Klopfholz in die hohlen Stellen, zieht es am Stiele heraus, macht die Höhlung gröſſer, ſtecket eine neue Schaube hinein, und macht die Stelle mit den Händen eben, indem er die überflüſſigen Stoppeln ausreißt und herabwirft. Hierauf ſchlägt er das Dach mit der Fläche ſeines Kammes, welches eine Stange mit etlichen eiſernen Nägeln iſt, zuſammen, und kämmt das Dach mit deſſen Zähnen. Zuletzt klopft er den Abfall mit dem Klopfholze gerade, und wirft zwiſchen das Mauerwerk des Giebels, und den Rand der Schaube, die denſelben decken, mit einer Kelle Erde an.

Bey den Stoppeldächern muß man, ſo viel möglich, die Einkehlen vermeiden. Wenn es aber die Nothwendigkeit erfordert, muß man den Grund von dergleichen Dachkehlen mit ſtarken Schauben verſehen. Man vermeidet auch die Kapplöcher, und macht lieber ein Fenſter in den Giebel, wie bey T zu ſehen iſt. Wäre man aber genöthigt, dergleichen in das Dach zu bringen, ſo müßte man es ſehr niedrig machen. Man müßte auch, vermittelſt der Sparren, die man unten in zwey andern Sparren vom Hauptgeſpärre ſetzte, einen beſondern und kleinen Forſt machen. Die Einkehlen müßten alsdann mit vielen Stoppeln verſehen, und oben auf dem Kapploche müßte ein runder Rücken gebildet werden. Will man aber dieſe Kapplöcher höher haben, ſo müſſen deren Seitenwände von Säulenwerk gemacht ſeyn, und das Dach wie ein ſonſt gewöhnliches gedecket werden. Will man in die Strohdächer ein ſo genanntes Ochſen-Auge [ſiehe unter Fenſter (Dach-)] machen, ſo ſteckt man einen Eimer ohne

Boden zwiſchen die Schaube, leget an deſſen Seiten Unterlagen, und decket das übrige mit gewöhnlichen Schauben.

Die Stoppeldächer ſind für die Bauerhäuſer ſehr gut. Sie ſind im Sommer kühl, und im Winter warm, und haben auch den Vorzug, daß ſie viele Koſten für das Zimmerwerk erſparen; allein auf Meierhöfen ſind ſie nicht dienlich; nicht bloß deswegen, weil ſie der Feuers-Gefahr leichter ausgeſetzt, ſondern auch, weil ſie gemeiniglich von den Tauben und andern Geflügel beſchädiget werden. Ueberdies dienen ſie auch noch den Mardern, Mäuſen und Ratzen zum Aufenthalt. Sie dauern ohne beträchtliche Ausbeſſerung, 12 bis 15 Jahre. Entführt ja der Wind eine Schaube, ſo bindet man mit Weiden-Ruthen eine neue an die Latten an; oder ſchlägt, nach heftigem Regen, mit dem Klopfholze eine oder die andere Schaube wieder ein. Nach 12 bis 15 Jahren aber iſt die Oberfläche eines ſolchen Daches verfault, und man ſieht Kräuter und Mos auf demſelben wachſen. Will man dem gänzlichen Verluſte des Daches vorbeugen, ſo muß man eine große Ausbeſſerung vornehmen, welche man den Mantel nennet. Dieſe Ausbeſſerung beſteht in einer Lage neuer Stoppeln, die man über das ganze Dach macht. Man nimmt das verfaulte hinweg, bis man auf die geſunden Stoppeln kommt. Man ſteckt zuerſt am Abfalle neue Schauben, vermittelſt des Klopf-Holzes, ein; geht ſodann von Latte zu Latte fort, und preſſet neue Schauben zwiſchen die alten ein, indem man ſie mit den Knien andrückt, und mit dem Holze einklopft. Zuletzt wird der Mantel, wie bey neuen Dächern, ausgekämmt, und der Forſt beſchaubet, und wieder mit Erde bedecket. Solcher Geſtalt ſteht das Dach wieder 12 bis 15 Jahre.

Nach dem Berichte des VI B. des aus dem Engl. überſetzten Muſeum ruſtic. & commerciale, S. 238 und 246, bedient man ſich auch in einigen Gegenden Englands, der Stoppeln zum Decken. Siehe auch den VIII B. derſelben, S. 359 und 365.

Weil

Weil die ordinären Strohdächer der Feuersgefahr ſo ſehr ausgeſetzt ſind: ſo hat man, um dieſe üble Eigenſchaft derſelben zu verbeſſern, die **Lehmſchindeldachung** auf den Dörfern in Vorſchlag gebracht. Die Verfahrungsart dabey beſteht darin. Der Accurateſſe wegen macht man aus Bretern, ſo lang das Stroh iſt, und ſo breit man die Schindel haben will, einen ordentlichen Tiſch, welcher an den langen Seiten mit Leiſten, ungefähr 1½ Zoll hoch, verſchlagen wird. Auf dieſen leget man recht naß gemachtes Stroh 1½ Zoll hoch von einer Leiſte bis zur andern; alsdann nimmt man einen Stock, leget denſelben quer über das Stroh, jedoch daß an beyden Seiten der Stock hervor raget, um an dieſem Stocke die Schindel tragen zu können; hierauf wird über dieſen Stock das Aehr-Ende des Strohes herüber geſchlagen, daß die Schindel 6 Viertel lang wird, nachdem es die Länge des Strohes leidet; alsdann wird der ganze obere Theil erſt auf einer, hernach auf der andern Seite mit dünn gemachten Lehmen Ellenlang beſchmieret, zwey Viertel aber, nähmlich das unterſte Ende oder die Sturz-Enden, bleiben Stroh. Dieſe Lehmſchindel wird an der Sonne wohl getrocknet, hernach auf die Latten, welche ¾ Elle weit gelattet ſind, aufgeleget. Auf der Seite wird die eine Schindel auf die andere neben derſelben etwa 1½ Zoll übergelegt, und mit Leimen verſtrichen; die Schindel aber, welche von oben auf dieſe zu liegen kommt, wieder in friſchen naſſen Lehm eingedrücket, wie man etwa die Hohlziegel in Kalk leget. Wenn nun auf ſolche Art das ganze Dach belegt iſt, wird oben auf den Forſt wieder friſcher Lehm gebracht; in dieſen werden kurze doppelte Strohwiſche, an welchen die Aehren-Enden gegen einander ſtehen, eingedrücket, und dieſe wieder oben mit Strohlehm betragen, auf beyden Seiten in die Rundung geſtrichen, und an den vier Seiten auf den letzten Sparren hinauf zwiſchen den Latten mit gutem Strohlehme verſtrichen.

Die

Die Koſten eines ſolchen Daches, von 48 Ellen lang, und 12 Ellen hoch, und $\frac{3}{4}$ Elle weit gelattet, und mit $\frac{5}{4}$ Elle breiten und $\frac{5}{4}$ Elle langen Lehmſchindeln belegt, haben im J. 1757, in einem Sachſen-Eiſenachiſchen Dorfe Allſtedt betragen:

3 Schock Stroh, à 1 Rthlr. 12 Gr. 4 Rthlr. 12 Gr.
8 Karren Lehm, à 2 Gr. - - - - - — 16 —
Arbeitslohn - - - - - - - - 4 — - —
Summa 9 Rthlr. 4 Gr.

Eine ſolche Dachung liegt ungefähr 12 bis 16 Jahre, darnach ſolche der Wetterſeite ausgeſetzt iſt. Ein allgemeiner Fehler bey dieſer Dachung iſt, daß man alsdann friſchen Lehm darauf trägt und Strohwiſche hinein drückt; oder man heftet die Strohwiſche mit Weidengerten auf die Lehmſchindeln; denn hierdurch wird die gute Abſicht, feuerfeſte Dachung in den Dörfern zu haben, wieder vereitelt. Da mit obigen 8 Karren Lehm und 3 Schock Stroh, 4 Scheffel nordhäuſer Maß Rocken-Ausſaat gedünget werden können, und alſo die diesfalls aufgewendeten 9 Rthlr. 4 Gr. vergütet werden: ſo würde, wenn zu oben geſetztem Maße à 48 Ellen lang und 12 Ellen hoch Dachung, nur

12 Schock Stroh, à 1 Rthlr. 12 Gr. - 18 Rthlr.
24 Sparren Deckerlohn, à 4 Gr. - - 4 —
Summa 22 Rthlr.

genommen würden, dieſes der Ertrag eines doppelten Strohdaches ſeyn, deſſen Dauer auf 20 bis 30 Jahre angenommen werden kann, welches doch ohne Ausbeſſerung nicht leicht geſchieht. Der Ertrag eines einfachen Strohdaches von obiger Größe, welche man im Thüringiſchen vielfältig antrifft, kann mit

9 Schock Stroh, à 1 Rthlr. 12 Gr. 13 Rthlr. 12 Gr.
Deckerlohn, den Sparren à 4 Gr. - 4 — - —
Summa 17 Rthlr. 12 Gr.

präſtiret werden, welches aber über 16 bis 20 Jahre nicht dauert, und öfters großen Schaden vom Winde leidet. Wenn ich weiter zu obiger Größe Ziegeln nehme, ſo wird der Ertrag, 3 Stück Ziegel auf 1 Elle hoch und breit gerechnet, 5184 Stück betragen, die an den mehreſten Orten unter 50 Rthlr. nicht werden können aufgeleget werden, auch die Gebäude ungleich mehr beläſtigen müſſen, als die oben erwähnten Lehm-Schindeln.

In Ermangelung des Lehmes könnten ſolche Schindeln auch von Thon oder andrer lettigen Erde verfertiget werden.

Dieſer Thon oder Letten, wenn er zur Düngung auf die Aecker geſchaffet würde, könnte wohl nicht leicht Schaden verurſachen, ſondern würde den ſchwarzen ſandigen und andern leichten Ländereyen gewiß eine vorzügliche Melioration ſeyn; und hier würden wir eine recht ſalpeterhaltige Märgelgrube auf unſerer Dachung erhalten, und unſere Wohnungen auf dem Lande nicht leicht von den Flammen verzehren ſehen; beſonders, wenn durch ein Landesgeſetz mit verordnet würde, daß alle rüſtige Mannſchaft des Dorfes ſich ſofort an das Gebäude, welches in Brand ſtände, machte, und ſelbiges aus einander riſſe. So procediren die Halloren, und es iſt leicht einzuſehen, daß ſie Recht haben. Denn, man darf nur ein Feuer, welches in vollem Brande iſt, aus einander werfen, ſo erliſcht ein Stück nach dem andern; und das Fliegen iſt bey den Lehmſchindeln nicht zu befürchten, wie bey Stroh oder Holzſchindeln.

Sendſchreiben von einer Dachung mit Leimſchindeln, welche dauerhaft und feuerfeſt, dabey aber wohlfeil iſt, die Gebäude vor eindringendem Regen und Schnee ſichert, und zuletzt zu einer guten Düngung der Felder gebraucht werden kann, von Jo. Wilh Quenſtedt, ſt. im XIII. Bande der Oecon. Nachr. Lpz. 1761, 8. S. 356—360, desgl. in No. 33. des Leipz. Intell. Bl. v. J. 1765, S. 293—295.

Eb. deſſ. Beantwortung der Anfrage: ob durch die beſchriebenen Leimſchindeln der Regen dringe und der Leim davon abgewaſchen werde, auch wie die Schindeln an die Latten befeſtiget werden? ſt. in No. 2. des Leipz. Int. Bl. v. J. 1766, S. 15.

H. W. R. Anmerkung von Leimſchindeln, ſt. in No. 6. derſ. v. e. d. J. S. 44.

Hrn. Rammelt Nachricht von Leimſchindeln, ſt. in No. 38 derſ. v. J. 1769, S. 370, f.

In der Gegend von Delitſch findet man eine andere Art von Dachung, da die Sparren ausgeſtaket, und ſodann die Fläche des Daches mit Lehm überzogen worden, darauf hernach ein gewöhnliches Strohdach gebracht wird. Da aber dieſe Art der

Häuſer

Häuſer durch den Lehm ſehr beſchweret werden, das Ungeziefer ſich zwiſchen den Lehm und das Strohdach ſehr einniſtet, auch durch die Befeſtigung der Latten zum Strohdache mit hölzernen Nägeln, Gelegenheit zum Feuerfangen gegeben wird: ſo ſcheinen die Lehm-Schindeln größere Vorzüge zu haben.

Leipz. Int. Bl. v. J. 1769, S. 410.

Wie Dächer mit Leimen gefüllet werden, von Pehr Dahl, ſ. im XXV B. der Schwed. Abhandl. S. 250—252.

Die dritte Art der Dachungen auf dem Lande, ſind die **Dächer von Rohr (Schilfrohr)**. Das Rohr wird im Winter, wenn es gefroren hat, geſchnitten. Zu der Zeit iſt es 6 Fuß hoch. Was bey deſſen Einſammlung zu beobachten, findet man im II Th. dieſes Werkes, S. 482—484.

In Deutſchland werden viele Wirthſchaftsdächer nur ganz allein von Rohr, ohne es zu Schoben zu binden, gemacht. Zu ſolchen wird eben ſo, wie zu Stroh-Schoben gelattet, doch mit dem Unterſchiede, daß das Rohr vorher noch beſonders in Stäbe oder Stöcke von 3 Ellen, oder etwas länger, Gebund an Gebund feſt gebunden, und dieſer Flügel oder Schoppen alsdann mit feſten Wieden, Wurzeln u. d. gl. auf die Laſten befeſtigt wird, welches denn nicht nur ein ſchönes, auswendig vollkommen glatt ausſehendes, ſondern auch recht dickes Dach abgibt, indem es wohl $\frac{1}{2}$ Elle dick über einander zu liegen kommt. Werden hingegen Schoben gebunden oder geknüpft, ſo muß der Knoten allemahl auf die breite Seite gemacht werden; denn, wofern er auf die ſchmahle Seite geknüpft wird, drückt er den andern Schoben von ſich ab; und es bleibt ein Loch, durch welches, wenn es auch nicht groß iſt, der Regen und das Schneegeſtöber eindringen kann.

Wie ein Rohrdach in Frankreich gedeckt wird, ſ. Schauplatz der Künſte und Handwerke, B. VI, S. 288; und Hallens Werkſtäte der heutigen Künſte, B. V, S. 58.

Wo

Wo viele Rohrbrücher ſind, da findet man in den Dörfern faſt keine andere, als Rohrdächer. Sie haben auch vor den Strohdächern den Vorzug, daß ſie länger, und in die 30, 40 bis 50 Jahre ohne Ausbeſſerung dauern, wofern nur das Rohr zu rechter Zeit, wenn es reif iſt, geſchnitten worden iſt. Es nutzet ſich ein ſolches Dach, weil es feſterer Art iſt, nicht ſo viel ab, als wie ein Strohdach. Auch machen die Mäuſe nicht ſo viel Neſter darin, und die Tauben können auch von ſolchem Dache nicht ſo viel abtreten; wiewohl auch das Decken mehr Geſchicklichkeit erfordert, auch noch einmahl ſo viel Deckerlohn koſtet, als ein Strohdach. Hingegen iſt aber auch ein Rohrdach weit gefährlicher, als ein Strohdach. Kommt ein Rohrdach in Brand, ſo iſt alles ohne Rettung verloren. Es giebt eine ſchnell auflodernde ſtarke Flamme, und brennt geſchwinde durch; es ſchießt brennend herunter; und wenn die Thüren in eine von den langen Seiten der Gebäude unter das Dach geſetzt ſind, ſo kann, wenn es herunter fällt, kein Menſch herein noch heraus kommen, und Menſchen und Vieh können in die größte Lebensgefahr gerathen. Wo demnach Rohrdächer ſind, da hat die Polizey doppelte Urſache, durch ſehr ſcharfe Geſetze und genaue Aufſicht zu verhindern, daß niemand mit einer brennenden Tobakspfeife auf dem Hofe herum gehe, oder mit einem brennenden Lichte, bloß und ohne Laterne, in die Ställe und noch weniger auf den Boden laufe. Ferner ſollte die Polizey es nach aller Möglichkeit zu veranſtalten ſuchen, daß an ſolchen Orten, wenigſtens bey den Wohnhäuſern, die Hausthüren in eins von den Giebelenden angebracht werden, damit man doch wenigſtens ſo lange einen freyen Ausgang behalten möge, bis das Sparrwerk niedergebrannt iſt.

Beſondere zünftige Rohrdachdecker hat man nicht, ſondern es ſind nur gemeiniglich Tagelöhner, die ſich auf dieſe Arbeit legen, welche denn auch entweder nach Tagelohn,

lohn, oder nach Bunden und Schocken Rohr, die ſie decken, nach einem landüblichen Preiſe bezahlet wird.

Auf Rohr- und Strohdächer werden die Förſte von verſchiedener Art gemacht. Einige werden von Feld- oder Wald-Raſen aufgelegt, andere von Ackerquecken oder Peyden, noch andere von langem Stroh mit Lehm vermengt. Zu letztern werden von gutem Stroh lange Lehmzöpfe gemacht, und ſolche reihenweiſe feſt neben einander oben quer über den Forſt geleget, und noch eine dergleichen Schicht auf die Wechſel nachgeleget. Dergleichen Förſte werden mit einer Stange auf jeder Seite, und oben mit Querſpannungen, die man Reiter nennet, befeſtiget. Die Förſte von Schindeln, ſollten billig allgemein abgeſchaffet werden. Sie ſind an ſich koſtbarer, als die andern, zumahl in holzarmen Gegenden; ſie ſind wenig dauerhaft, beſonders wenn ſie, wie gewöhnlich geſchieht, von fichtenen oder kiefernen Holze verfertigt ſind; und der Landmann ſieht ſich beynahe bey jedem Froſte genöthigt, ſie auszubeſſern. Ganz anders verhält es ſich mit den Förſten aus Quecken. Das Material und die Zubereitung iſt wohlfeiler; auch dauern ſie ungleich länger. Indeſſen kommt auch vieles, bey ihrer Anfertigung auf die rechte Methode an. Förſte, wozu nur allein Quecken genommen werden, ſind keinesweges feſt und dauerhaft. Will man ſie auch durch die, an einigen Orten gebräuchlichen, hölzernen Reiter vor den Sturmwinden ſchützen: ſo erlangt man dadurch ſeinen Endzweck nicht; zu geſchweigen, daß dieſe Reiter Holz koſten, und überdies den Gebäuden ein ſehr häßliches Anſehen geben.

Die beſte Art, Förſte aus Quecken zu zubereiten, findet man im glogauiſchen Kreiſe, beſonders in den Dörfern Brieg und Herrndorf. Die Meiſter daſelbſt verfahren folgender Geſtalt. Zuerſt nehmen ſie eine breite Lage von Quecken, welche ſie, ſo feſt als möglich, ſowohl in- als oberwärts in die Schoben einzufügen ſuchen;

hierauf

hierauf kommt eine Schicht Mos, welche mit möglichſtem Fleiß in dieſe Unterlage von Quecken eingedrückt wird, und darüber Sand, etwa 1 Zoll dick, welchen ſie ſogleich ſtark mit Waſſer anfeuchten. Sodann fangen ſie eine neue Schicht von Quecken, Mos und Sand, nach der erſt beſchriebenen Art, an, und ſetzen dieſe Arbeit 3, 4, auch 5 Mahl fort, bis der Forſt ſeine erforderliche Höhe erlangt hat, da ſie ihn alsdann auf der äuſſern Spitze noch mit Quecken, in Form eines halben Mondes, belegen, und dieſe gleichfalls feſt eindrücken. Um dem Forſte die gehörige Proportion zu geben, wird jede obere Schicht um etwas ſchmähler, als die unterliegende, gemacht.

Oekon. Nachr. der patriot. Geſellſch. in Schleſ. a. d. J. 1773, S. 383, f.

Noch eine Art **Dachungen** auf dem Lande gibt es, die **von Sennen** (**Teichſennen**), die in Teichen wachſen, und die man zu Schoben macht, verfertiget werden. Allein, dieſe Dächer gehören unter die ſchlechten. Denn in der Sonne laufen die Sennen, wenn ſie vorher naß ſind, empor, und werden krumm; kommt hernach der Wind ſtark darauf, ſo rieſelt ſich das oberſte davon ab; und wenn die Tauben darauf fallen, ſo treten ſelbige mit ihren Füßen die abgelaufenen Sennen ab. Daher nimmt ein ſolches Dach eher, als ein anderes, auf der Sonnenſeite ab. Wer Sennenſchoben zum Dache braucht, der muß ſolche nur in Schatten decken, wohin die Sonne nicht anſcheinet; da dauern ſelbige länger, und man kann wohl das Dach 15 bis 20 Jahre erhalten, wenn es recht dicht gedecket worden iſt. Zu dieſen Schoben wird, wie bey den Stroh- und Rohrdächern, gelattet.

Leopoldts Einleit. zu der Landwirthſch. Sorau, 1750, 4. S. 743. Ebendeſſ. Civilbaukunſt, im XI B. der Oecon. Nachr. Lpz. 1759, 8. S. 603, f.

In Schweden macht man **Torf- oder Raſen-Dächer**, und zwar theils mit Rinden und Spriegeln, theils

mit Rinden und Bretern, theils mit Stroh und Sprieſgeln, theils mit Stroh und Bretern, welche man im I B. der überſ. Schwed. Abhandl. S. 177 — 179, im VIII B. S. 259, f. im XXVII B. S. 47 — 52, und in des Freyherrn Härlemann zwoten Reiſe durch einige Schwediſche Provinzen, Lpz. 1764, 8. S. 209, f. beſchrieben findet.

Die **Dachdeckungen mit Reiſern, Abfallholz der Zimmerleute und Geflechte von Weiden,** kann man billig unter die allerſchlechteſten rechnen, weil es aus der Natur der Sache ſchon zur Genüge erhellet, daß keine Art von Eindeckung, der Näſſe und Fäulniß, wie auch dem ſchnellen Anbrennen, mehr unterworfen ſey, als dergleichen Geflechte von Reiſern und Spänen. Wenn man aber zugleich hierbey eine Menge vieler ländlichen Gebäude und Gegenden, wo kein anderes wohlfeiles und ſchicklicheres Eindeckungsmaterial zu haben iſt, in Betrachtung zieht: ſo verdienen dieſe Dachdeckungen auf alle Weiſe eine große Aufmerkſamkeit und Vorſchläge dienlicher Mittel zur Verbeſſerung ihrer Unvollkommenheit. Von den, mehrentheils koſtbaren, Mitteln, wodurch das Holz in freyer Luft vor den Angriff der Fäulniß und des Feuers in Sicherheit geſetzt werden kann, iſt hier keine Anwendung zu machen, weil die Häuſer mit einer Reisbedachung theils klein und von geringem Werthe ſind, und es daher der Natur gemäßer iſt, den Angriff der Näſſe und die Feuerſicherheit durch wohlfeile Materialien, die man in einer jeden Gegend findet, zu erhalten zu ſuchen, als durch einen künſtlichen Ueberzug oder Kleiſter, welcher eine genaue verhältnißmäßige Zubereitung und einen vorſichtigen Gebrauch nothwendig macht. Das, was Hr. Herzberg, in ſeinen bereits angeführten Vorſchlägen zur Verbeſſerung der bisher üblichen Dächer, S. 74, ſtatt deſſen in Vorſchlag bringt, iſt ſo wenig ein Ideal, als man an verſchiedenen Orten Schleſiens ſchon bewährte Erfahrungen davon aufzuweiſen

ſen hat. Auf denen Sparren, welche vorher etwas niedriger und flächer, wie gewöhnlich, eingerichtet werden müſſen, nagelt man dicht geflochtne Horden von Weiden, Haſeln, oder andern geſchmeidigem Hölze. Dieſe Horden werden 2 Zoll hoch mit einem fetten, geſchlagenen Thon überzogen. Auf dieſen Thon wird 2 bis 3 Zoll hoch eine gute, fette, bindende, ſchwarze Erde, worunter kleingehackte friſche Queckenwurzeln gemiſcht worden, feſt und dicht geſchlagen, auf gleiche Art, als man die Abdachungen an den Feſtungswerken mit breiten Schlagehölzern glatt und eben plackt. Endlich beſtreuet man dieſe Erde mit Heuſamen, welcher feucht eingeſchlagen wird; ſo, daß die Oberfläche zuletzt die erforderliche Dichtigkeit und Feſtigkeit erhält, den Anfällen der Witterung zu wiederſtehen. Ein ſolches Dach wird binnen kurzer Zeit ein ſo dichtes Gewebe von Gras und Queckenwurzeln, welches nur mit ſehr großer Gewalt zu zerreiſſen iſt, indem, wenn auch nach Verlauf etlicher Jahre die Horden verfaulen und eingehen, dies Gewebe nichts deſto weniger über das Sparrwerk hangen bleibt, ſich ſelbſt von Jahr zu Jahr dichter und unzerſtörbarer macht, und der Fäulniß und dem Feuer Troß biethet.

Ich komme nunmehr auf eine Art Dächer, welche ſowohl auf dem Lande, als auch hin und wieder in Städten, Statt finden. Dieſes ſind die **Holzſchindel-Dächer.** Sie ſind aber die allerſchlechteſten und zugleich die allerkoſtbarſten Dächer, weil ſie zu einer großen Holz-Verwüſtung Anlaß geben, daher ſie auch, wenigſtens in den Städten, an vielen Orten gänzlich abgeſchaffet und verbothen worden ſind.

Chur-Brandenburgiſche Verordnung wegen Abſchaffung der Stroh- und Schindeldächer, d. d. 7 Apr. 1691, in *Mylii* Corp. Conſt. March. 5 Th. 1 Abtheil. 2 Cap. No. 6, S. 167.

Königl. Preußiſches Patent, in ead. mat. d. d. 12 Aug. 1720, eb. daſ. No. 36, S. 259.

Declaration, daß diejenigen, welche in den nächſten 4 Jahren ihre mit Stroh, Rohr oder Schindeln gedeckte Häuſer abbrechen, und mit Ziegeldach aufbauen, 23 pro Cent genießen ſollen, d. d. 16 Mart. 1732, eb. daſ. No. 46, S. 311.

Verordnung wegen Abſchaffung der Schindeldächer in Schleſien, d. d. 2 Oct. 1743, in der Samml. Schleſ. Ordn. Nachtrag ad h. a.
It. d. d. 17 Apr. 1744; 19 Aug. 1749; 26 Sept. 1749; 5 Mart. 1750; 25 Oct. 1751; 6 Jul. 1752; eb. daſ. Nachtrag ad h. a.
Fürſtl. Heſſen-Darmſtädtiſche Feuerordn. v. 18 Jun. 1767, §. 1.

Die Schindeln ſind kleine Breter, von 12 bis 14 Zoll lang, und von verſchiedener Breite, und etwa 4 bis 5 Linien dick, nachdem ſie beſtoßen oder behobelt worden ſind. Sie werden von verſchiedenem Holze gemacht. Von eichenen Schindeln wird ein gutes Dach; es dauert wohl 30 und mehrere Jahre, zumahl wenn die Schindeln von Raſen- und Feldeichen gemacht worden ſind; von Wald-Eichen hingegen dauern ſelbige nicht ſo lange. Von kernigem Kiefernholze werden auch noch ziemlich gute Schindeln; ſie kommen aber lange nicht den eichenen gleich. Von ſolchen kann man ein Dach ungefähr 15 Jahre lang gut haben. Die Schindeln von roth und weißfichtenem Holze ſind von einer ſchlechten Dauer, indem ſie kaum 10 Jahre dauern; ſie faulen bald an, und man kann von innen aus, an vielen Orten, durch das Dach ſehen.

Eine jede Schindel hat an der einen Seite einen Einſchnitt, oder Falz, und an der andern iſt ihr Rand ſcharf, ſo daß eine in die andere geſteckt werden kann. Zu Schindeln darf nicht weiter, als $\frac{3}{4}$ Elle, incluſive der Latte, wenn aber das Dach doppelt gemacht wird, noch wohl 1 Zoll weiter, gelattet werden; es müſſen aber die Schindelnägel nicht zu kurz ſeyn, damit durch beyde Schindeln der Nagel bis in die Latte durchgehe; denn ſonſt reißt oder hebt der Wind die Schindeln bald empor, und macht Löcher im Dache.

Daß die Schindeldächer die allerſchlechteſten und auch die koſtbarſten ſeyn, erhellet aus folgendem:

1. Muß das allerbeſte Holz, welches gut und gerade ſpaltet, zu der Schindel genommen werden. Der Baum darf nicht wammerig gewachſen ſeyn; denn mancher Baum ſpaltet wohl gerecht oder gerade, er iſt aber wammerig

merig, d. i. er reißt nicht gerade hindurch, ſondern ſplittert und zaſert ſich beym Spalte, und iſt ſolcher Geſtalt unbrauchbar. Es muß der Baum auch nicht kernäſtig ſeyn, d. i. wenn er ſtarke Aeſte hat, welche er von Jugend auf getrieben hat, und ihm aus dem Kerne oder Marke gehen; denn ſolche drücken das Holz nach und nach, daß er nicht gerade oder gleichſpaltig bleibt. Er muß auch keine rothe Seite haben; nähmlich, wenn er etwas krumm an einem Rande heraus, und nach und nach wieder in die Höhe gewachſen iſt, ſo wird die äuſſerſte Seite roth, und wenn man dieſelbe ſpalten will, ſo ſpringt das Holz hinweg, und ſchickt ſich alſo zu Schindeln keinesweges. Ferner darf der Baum nicht eisklüftig ſeyn, wenn nähmlich derſelbe in ſtarken Fröſten von der Kälte dergeſtalt von einander gezogen worden iſt, daß er, wie ein zerfrornes Ey, von den Aeſten an bis in die Wurzel zerberſtet und zerreißt, welcher Riß nachher, in der Saftzeit, in der Schale mit Safte wieder angelaufen und zugewachſen iſt, daß es eine ſichtbare Schärfe gegeben hat, welche aus dem Baume ausgewachſen iſt. Endlich muß der Baum auch nicht kernſchälig ſeyn, welches an vielen, zumahl Tannen-Stämmen, gefunden wird, und doch am allerwenigſten zu erkennen iſt. Kurz, es muß das allerbeſte Holz ſeyn, das gut und gerade ſpaltet, welches zu Schindeln tüchtig ſeyn ſoll. Wie oft geht nun von einem dazu abgehauenen Baume nur ein oder ein Par Klippel ab, das andere bleibt liegen, und muß zu Brennholz oder andern Dingen gebraucht werden. Wie viele Bäume werden, im beſten Wachsthum, zu Schindeln abgehauen, welche die geſchickteſten Bret-Klötzer und Mühlwellen abgegeben, und einen weit ſtärkern Forſtzins eingetragen haben würden!

2. Das Schindelmacherlohn beträgt ebenfalls viel; denn es muß mit 3, 4, auch wohl gar 5 Rthlr. von 60 Schocken bezahlet werden. Das Schock eichene Schindeln koſtet an einigen Orten 9 bis 10 Groſchen; 60

Schock Schindeln von Kiefernholze, 6 bis 8 Rthlr. und das Schock fichtene Schindeln 2 bis 3 Gr. Man deckt aber mit einem Schocke nur ein kleines Fleckchen.

3. Die Nägel betragen auch bald ſo viel, wie die Schindeln ſelbſt. Die dritte Schindel muß allemahl mit 2 Nägeln befeſtiget werden; und zu Doppelſchindeldächern werden Doppelſchindelnägel erfordert, wovon das Schock an einigen Orten 1 Gr. 2 Pf. die einfachen und ordinären aber das Schock 1 Gr. koſtet.

4. Der Lohn des Zimmermannes, welcher das Decken verrichtet, iſt ebenfalls in Anſatz zu bringen. Er wird entweder nach dem Tagelohne, oder im Verding nach den Schocken oder Tauſend Schindeln bezahlt. 1 Schock Schindeln zu verdecken, zahlet man etwa 1 Groſchen. Wenn man alle Koſten eines Schindeldaches recht genau in Anſchlag bringen wollte, ſo daß auch das viele Holz, welches dabey verwüſtet, oder wenigſtens auf einen weit geringern Werth gebracht wird, nicht vergeſſen würde, und wenn man zugleich die beſtändigen Ausbeſſerungen und die kurze Dauer eines ſolchen Daches in Betrachtung zieht: ſo würde man finden, daß ein Schindeldach koſtbarer iſt, als ein Ziegeldach. Und wenn es auch nun einmahl ſo gut als möglich fertig geworden iſt, ſo hat man

5. doch nur ein ſchlechtes und gefährliches Dach. Denn, wird es nur einfach von Schindeln gemacht, wie bey den armen Landleuten gemeiniglich geſchieht, ſo dringet Regen und Schnee hindurch; und im Sommer, wenn trocken Wetter und Sonnenſchein iſt, kann man, wenn man unter ſein neues Schindeldach tritt, die Menge Spalten ſehen, wo die Sonne durchſcheinet, zumahl wenn die Schindeln nicht genugſam dürre und ausgetrocknet geweſen, als ſie aufgedeckt worden. Kommt alsdann ein Gewitter oder ſtarker Regen, ſo läuft es allenthalben durch das Dach ein. Ein gleiches geſchieht zur Winterszeit, wenn Schnee iſt, da man unter ſolchen Dächern oft den Schnee ſo hoch liegend antrifft, als auf der

Straße.

Straße. Und wenn man ſich endlich 10, 15 oder 20 Jahre mit ſeinem Schindeldache geplaget hat: ſo muß man wieder ein neues Dach auflegen, und hat die vorigen Koſten, ja auch wohl noch größere, wenn unter dem Dache das innere Holz an Sparren und Rahmen zugleich mit verfault iſt. Bey Feuersgefahr aber iſt ein Schindeldach unendlich ſchlimmer, als ein Strohdach; denn es brennt wie Schwefel, zumahl wenn die Schindeln von Kiefern= oder Fichtenholz gemacht, und in heißer Sommerszeit ſehr dürre geworden ſind, als woran das Feuer leicht haftet, und ſehr ſchnell daran fortläuft; überdieß werden auch die in Brand gerathenen Schindeln zum Theil von der Gluth hoch hinauf in die Luft, und in der Höhe weit weg geführet, und wenn ſie ſodann auf brennbare Dinge wieder niederfallen, ſo zünden ſie weiter an.

Nun kann man zwar einem Schindeldache eine längere Dauer verſchaffen, und auch das Eindringen des Regens und Schnees verhindern, wenn man es doppelt mit Schindeln beleget, entweder gleich im Anfange, oder hernach, da man neue Schindeln auf die alten aufdecket; allein, es werden auch dadurch die Koſten vermehret, die nicht ein jeder Landmann ohne Beſchwerlichkeit beſtreiten kann. Unterdeſſen ſollte man doch dieſe doppelte Dachung in holzreichen Gegenden, wo die Landleute weder mit Stroh und Rohr, aus Mangel dieſer Materialien, noch wegen ihres Unvermögens mit Ziegeln decken können, und wo man alſo die Schindeldächer beyzubehalten genöthigt iſt, geſetzlich anbefehlen, und zugleich anordnen, daß man die verfertigten Schindeln, ehe ſie aufgedeckt werden, eine Zeitlang in Waſſer, worin Vitriol oder Alaun aufgelöſet worden, oder auch in Salz=Waſſer, einweiche; denn, wenn gleich dieſes Mittel die Schindeln nicht vor dem gänzlichen Verbrennen bewahret, ſo werden ſie doch dadurch in den Stand geſetzt, dem Feuer eine Zeitlang Wiederſtand zu thun; und wenn ſie

ſie auch endlich verbrennen, ſo geben ſie doch keine Flamme, ſondern verglühen nur.

Nach Hrn. D. Glaſers Vorſchlag kann man auch die Schindeldächer viel minder brennbar machen, wenn man ſie an ihrer inwendigen Seite mit ſeinem Brand-abhaltenden Holzanſtriche ſchicklich überzieht, auswendig aber tannene oder andere biegſame Baumrinden aufnagelt, darüber etwa Ellenweit von einander zu liegen kommende, und an ihren Untertheilen gekerbte, nur ganz ſchmahle, Holzleiſten aufnagelt, auch das Dach mit einer etwas breiten Holzleiſte (davon die untere an ihrem Untertheile ebenfalls gekerbt ſeyn muß,) umgibt, ſodann ſolches mit Baumrinden belegte und mit ſchmahlen Querleiſten verſehene Dach mit etwas zäher oder thoniger Erde, etwa 3 Querfinger dick, beſchüttet, oder mit ausgeſtochenen Raſenſtücken beleget.

Wenn man die Erde etwas dicker, bis etwa eine Querhand dick, darauf ſchüttet, oder ſo dicke und an einander paſſende ausgeſtochene Raſenſtücke darauf leget, und zumahl gleich im Frühlinge, oder bey angehendem Herbſte, friſch ausgegrabene und klein zerſchnittene oder zerhackte Queckenwurzeln mit unter ſolche Erde miſchet, oder zwiſchen und unter die Raſenſtücke leget: ſo wachſen ſolche Wurzeln darin fort, und halten die Erde oder die gebrauchten Raſenſtücke wohl zuſammen, zumahl, wenn man ein ſolches Dach im Sommer, bey lange anhaltendem heißem und trockenem Wetter, zuweilen mit Waſſer anſprützet.

Die Verfertigung der Schindeln verſtehen zwar die Landleute mehrentheils ſelbſt, wenn ſie nur etwas mit dem Hobel umzugehen wiſſen; allein, da ſie es ſelten verſtehen, was für Bäume dazu recht geſchickt und tauglich ſeyn, und alſo viel Holz unnöthiger Weiſe, und ſich ſelbſt zum Schaden, verderben können: ſo ſollte das Schindelmachen bloß den Zimmerleuten, zu deren Handwerk ohnehin das Schindeldecken gehört, überlaſſen werden, und ſelbigen würde dadurch einige Gelegenheit verſchaffet werden, ſich zur Winterszeit, wo die ordentliche Zimmerarbeit ruhet, etwas verdienen zu können.

An Oertern, wo Gebäude unumgänglich eine Holz-Dachung nöthig haben, und in den benachbarten Forſten keine zu Schindeln taugliche Bäume anzutreffen ſind, kann man eine Dachung aus bereits geſchnittenen

Bretern

Bretern verfertigen laſſen. Man nimmt nähmlich Breter von $\frac{3}{4}$ Zoll rheinl. in der Dicke. Iſt ein Bret 6 Zoll breit, ſo kann man es gleich ſo laſſen; iſt es aber 8 und mehr Zoll, ſo wird es in der Mitte noch einmahl durchgeſäget, welches ſogleich auf der Schneidemühle geſchehen kann, weil die Proportion ſolches Bretes nicht über 5 bis 6 Zoll in der Breite ſeyn muß. Es wird 21 Zoll lang geſchnitten, uud nach dieſer Länge wird eine ſo genannte halbe Fuge $\frac{1}{2}$ Zoll breit und eben ſo tief gezogen. Dieſe Fugen werden über einander gelegt, und nachher dieſe kleine Breter auf den Latten des Daches feſt genagelt. Auf derjenigen Seite, die in die Luft zu liegen kommt, müſſen die Breter etwas abgehobelt werden, weil ſonſt, wenn ſie rauch bleiben, der Regen zu ſtark einzieht.

Dieſe Art Schindeln nimmt weniger, als die ordinären, an Holze weg. Geſetzt, ein Bretbaum hat im Diameter 12 Zoll, und iſt 20 Fuß lang; aus ſolchem werden, nachdem er auf allen vier Seiten beſäumet, oder gleichſam in Quadrat geſchnitten, 10 Breter, und jedes noch einmahl gleich auf der Sägemühle in der Mitte durchgeſchnitten. Die geſpaltenen Breter werden nachher in ſolche Schindelbreter zu 21 Zoll abgeſäget, da denn aus einem Brete 22 dergleichen kleinere, und alſo aus dem Bretbaume 220 Stück, kommen können; dahingegen aus demſelben, wenn er auch ſo beſchaffen, wie er ſeyn müßte, ſolche zu reiſſen, deren nicht über 150 heraus kommen würden. Das Macherlohn iſt auf dieſe Art faſt die Hälfte weniger an Koſten gegen das Reiſſen. Ein ſolches Dach wird nachher mit Lauge von Theer und Vitriol angeſtrichen, da es denn 50 und mehr Jahre liegen kann, zumahl, wenn kieferne Breter, als welche ſich länger in der Luft, als fichtene, halten, dazu genommen werden.

Extract eines Schreibens, eine vorzüglichere Art von Holzdachung, als die gewöhnlichen Schindeln, betreffend, ſt. in No. 35 des Leipz. Intell. Bl. v. J. 1765, S. 308, f. desgl. im XI B. des allgem. öconom. Forſtmagazins, Frf. und Leipz. 1763, gr. 8. S. 248—251.

Die in Schweden gebräuchliche Verfertigung der Breterdächer, findet man im I B. der überſ. Schwed. Abhandl. S. 179, fgg. und im XXVII B. derſ. S. 52, f. ſo wie die Beſteſtigung des Theerts auf Breter-

und Schindeldächern, im IV B. derſ. S. 232, f. beſchrieben. Weil nähmlich die Breter- und Schindeldächer, die mit Theer überzogen ſind, in kurzer Zeit von Hitze und Näſſe Schaden zu leiden pflegen, nachdem das Theer von der Sonnenhitze theils abgelaufen iſt, und ſeinen Balſam ausgedunſtet hat, und alſo das Holz bloß geblieben iſt: ſo theeren Einige die Dächer ſpät im Herbſte, damit die Winter- und Frühlingskälte daſſelbe befeſtige. Dieſe verfehlen auch zwar ihre Abſicht nicht gänzlich; allein, die Sonnenſtrahlen machen doch in kurzer Zeit, nicht nur das äuſſerſte Theer nach und nach flüſſig, ſondern ziehen auch den Balſam, den das Holz bereits in ſich geſogen hatte, aus, und laſſen es nachgehends gänzlich ſchutzlos. Dieſe Ungelegenheit zu vermeiden, haben Andere das Theer mit Hammerſchlag vermengt, die Sache aber dadurch nicht verbeſſert, ſondern vielmehr verſchlimmert, indem ſie dem Theere geholfen haben, ſich eher abzuſondern, und dem Waſſer Gelegenheit gegeben, mehr ſtehen zu bleiben, und das Dach faulend zu machen. Das ſicherſte Mittel dawieder ſind die Kohlen. Dieſe ſtößt oder mahlet man, und läßt ſie nachher durch ein Haarſieb gehen. Dieſen Kohlenſtaub rühret man in gutes Theer, das nicht mit Erde vermengt oder verfälſcht iſt. Das Theer wird warm gemacht, aber nicht bis zum Kochen. Man rühret ſo viel Kohlenmehl hinein, bis das Theer ſo dick, wie ein Grützbrey wird, und breitet es nachher in den heißeſten Tagen mit hölzernen Spateln auf das Dach, ſo dünn oder dick, als man es für gut befindet. Das ſolcher Geſtalt zugerichtete Theer wird beſtändig, und rinnet nicht, ſondern verhärtet ſich von der Hitze und Näſſe.

Herr Herzberg bedienet ſich, bey ſeiner vorgeſchlagenen neuen Dachart, (ſ. oben, S. 534, fgg.) zur Eindeckung ebenfalls der Breter, und es iſt wegen deren Abrichtung dazu noch folgendes zu erinnern. Es iſt bekannt, daß ſich die Breter, wenn ſie dem Regen und

der Sonne ausgeſetzt ſind, im Kerne oder in ihrer Mitte werfen. Das beſte Mittel dieſes zu verhindern, iſt, die Breter in der Mitte, der Länge nach von einander zu ſchneiden. Ferner können ſolche, bey der Eindeckung, mit ſpitzigen Spunden zuſammen gefuget (ſiehe Fig. 441), und mit eiſernen Nägeln auf die Sparren befeſtiget werden. Vorzüglich kommt es hierbey darauf an, die Rind-Seite des einen Bretes in die Kernſeite des andern zu ſchieben. Alle Breter werfen ſich in freyer Luft, dergeſtalt, daß der Kern zurück und die Rindſeiten hervor treten. Vereinigt man dieſe beyde ſich nach entgegenſetzten Richtungen werfende Seiten, ſo verkettet man auf gewiſſe Weiſe die Breter, indem ſie ſich unter einander ſelbſt am Werfen hindern. Die eiſernen Nägel, welche zur Befeſtigung dieſer Breter dienen, müſſen einen runden Kopf haben, weil ſelbiger den Zugang der Näſſe, wodurch der Nagel in Roſt, und das Holz um denſelben in Fäulniß geſetzt wird, völlig abſchneidet; ein Vortheil, welcher beym Gebrauche der gewöhnlichen Bretnägel mit einem halben Kopfe gänzlich wegfällt. Wenn man überzeugt iſt, daß die Breter völlig ausgetrocknet ſind, ſo werden auch eichene Nägel ohne Nachtheil gebraucht werden können.

Die Methode, welche Hr. Herzberg in Vorſchlag bringt, die Oberfläche dieſer breternen Eindeckung vor den Regen und die daraus entſpringende Fäulniß, wie auch vor Feuer, in Sicherheit zu ſetzen, iſt folgende. Die Fläche des völlig ausgetrockneten Holzwerkes, welche der Witterung entgegen ſteht, und welche Näſſe- und Feuerſicher gemacht werden ſoll, überzieht man vorher, durch Hülfe eines aus Schweinsborſten gemachten ſteifen Pinſels, mit warmgemachtem Theer. Dieſer Anſtrich wird, ehe er trocknet, mit geſiebten ſcharfen Sande beworfen, und letzterer mit einem glatt abgehobelten Stücke Bret feſt eingerieben. Nachdem ſolches getrocknet und hart geworden iſt, wird dieſer Anſtrich mit einer Maſſe überzogen,

zogen, deren Zubereitung auf nachſtehende Art vorgenommen werden kann. Auf 3 Theile gelöſchten alten Kalk gießt man, unter einem beſtändigen Umrühren, Ochſen=Blut, bis derſelbe eine dünne fleiſchfarbene Suppe wird. Alsdann miſcht man darunter $\frac{1}{8}$ geſchlämmten und in Waſſer zerlaſſenen fetten Thon. Ferner thut man hierzu $\frac{1}{8}$ feingeſtoßenen Gyps, $\frac{1}{4}$ feingeſiebten Sand, $\frac{1}{2}$ Ziegelmehl, $\frac{3}{8}$ grobgeſiebten Hammerſchlag, und $\frac{1}{2}$ kleingehackte Pferde= oder auch andere Thier=Haare, welche bey den Gärbern am wohlfeilſten zu bekommen ſind. Dieſe Zuthaten werden ſo lange durch einander gerührt, bis ſich alles gehörig vermiſcht hat. Iſt die Maſſe zu dick, ſo gießt man Waſſer oder Ochſen=Blut dazu; iſt ſie aber zu dünn, ſo darf ſelbige nur eine kurze Zeitlang ruhig ſtehen, in welcher ſie von ſelbſt dikker wird. Ueberhaupt iſt ſie alsdann zum Gebrauch tüchtig, wenn ſie weder dünner noch dicker iſt, als der Mörtel, womit man die Mauren berappt. Mit dieſer Maſſe überzieht man das Holzwerk ungefähr $\frac{1}{3}$ Zoll hoch, verbreitet ſelbige in gleicher Dicke mit abgehobelten Bret=Stücken oder Mauerhubeln, überſtreuet die Oberfläche, wenn ſie noch naß iſt, mit ſcharfen Sand, und wartet, bis ſie hart zu werden anfängt. Alsdann reibet man den Sand, während einem beſtändigen friſchen Sand=Anwerfen, mit naſſen Mauerhubeln ein, und fährt hiemit ſo lange fort, bis die aufgetragene Materie allenthalben mit einer feſten Sandkruſte überzogen iſt. Nachdem alles völlig trocken geworden iſt, welches in warmen Tagen binnen 6 bis 8 Stunden geſchieht, wird vorbeſchriebener Anwurf mit Mörtel, welcher aus Kalk, $\frac{2}{3}$ Sand, Ochſenblut und Hammerſchlag, zubereitet worden iſt, ungefähr 2 Linien ſtark überzogen. Wenn auch dieſes getrocknet iſt, wird endlich alles mit dünnen Kalk, worin etwas ſaure Milch nebſt etlichen Eyern gemiſcht worden, zu verſchiedenen Mahlen überweißet.

Eine

Eine auf ſolche Art zugerichtete Bret-Eindeckung iſt eben ſo wenig einer Fäulniß unterworfen, weil weder Regen noch feuchte Luft das Holzwerk berühren können, als dieſelbe durch Feuer zum Brennen gebracht werden kann, weil der beſchriebene Anſtrich durch das ſtärkſte Feuer weder geſprengt noch zerſtöret wird.

Durch das warm aufs Holz geſtrichene dünne Theer werden die Pori des trocknen Holzes angefüllet, damit die in dem Anwurfe befindliche Näſſe nicht ins Holz ziehen, und dort den Samen der Stockung und Fäulniß pflanzen könne. Der in den Theer-Anſtrich geriebene Sand macht die Oberfläche des Holzes rauch, und befördert, durch die Menge dieſer Berührungspuncte, die Bindung des Anwurfes. Der Anwurf ſelbſt iſt aus Materien zuſammen geſetzt, die dem Feuer von Natur wiederſtehen. Der eingeriebene Sand gibt dem Anwurfe eine harte Oberfläche, und vermehrt die Bindung deſſelben mit dem Mörtel-Ueberzuge. Dieſer hat bloß zur Abſicht, den Regen und die Näſſe von dem feuerfeſten Anwurfe abzuhalten; und das letztere Ueberweißen dient bloß dazu, dem ganzen Ueberzuge, zur Beförderung des Regen-Abfluſſes, eine gewiſſe Ebene und Glätte zu ertheilen.

Es ward deshalb zu Breslau, in Gegenwart des geh. Etats- und Juſtiz-Miniſters, Herrn v. Carmer Excell., des Präſid. Hrn. v. Seidlitz, und des Stadt-Polizey- und Bau-Directorii, auch vieler vornehmen Standesperſonen, und einer großen Menge anderer Zuſchauer, unter den Augen der von hocherwähnter Sr. Excellenz dazu eingeladenen Directoren und Mitglieder der ſchleſiſchen ökonomiſch-patriotiſchen Haupt-Societät, vor dem Thore gedachter Stadt, auf der ſo genannten marienauer Wieſe, nachſtehender Verſuch mit einem vor Feuer ſicher zu ſtellenden Bretdache auf beygefügte Art gemacht und ausgeführt.

Auf einem planirten Boden ſtand das Dachgeſpärre, welches die Feuerprobe aushalten ſollte. Die Breite deſſelben war 16 Fuß, die Länge ebenfalls 16 Fuß, und die Mittelhöhe 4 Fuß. Die Sparrenweiten betrugen, incluſ. der Holzſtärke, 8 Fuß. Dieſes Geſpärre war mit halben Spundbretern eingedeckt, welche zuvor in der Mitte von einander geſchnitten, und ſo geſpündet waren, daß immer Spundſeite auf Kernſeite traf. Die

beyden

beyden Giebelſeiten des Daches waren mit Mauerziegeln, 6 Zoll ſtark, vermauert. Auswendig war die Bretbedachung mit Theer ganz dünn überſtrichen, und dieſer Anſtrich mit ſcharfem Sande überworfen. Ueber dieſen Theer-Anſtrich befand ſich der oben beſchriebene Feuer-ſichere Ueberzug, welchen ein anderer von Kalk, Hammerſchlag, Ziegelmehl und Sand, deckte. Die Oberfläche des letztern war mit Kalk, worunter man ſaure Milch und friſche Eyer gemiſcht hatte, zu verſchiedenen Mahlen abgeweißt worden, ſo daß das Dach von auſſen einer glatt abgeriebenen und geweißten Mauer ähnlich ſah. Die ganze Dicke ſämmtlicher dieſer Ueberzüge betrug ⅞ eines ſchleſiſchen Zolles.

Unmittelbar an dieſem Dache waren, längſt demſelben, zwey mit Strohſchoben eingedeckte Dächer erbauet, deren jedes 14 Fuß im Giebel hoch war, und wovon die Länge mit der Länge des Feuer-ſichern Daches überein kam.

Ehe man zum Anzünden der Strohdächer ſchritt, wurde ein Verſuch über die Feſtigkeit des Ueberzuges gemacht, und es zeigte ſich, daß der Schlag eines Hammers, welcher einen Dach-Ziegel zerſchmiß, weiter nichts, als eine flache Grube in der Oberfläche des Ueberzuges, zurück ließ. Hierauf wurde das zur Probe ausgeſtellte Dach einen Fuß hoch mit Stroh überworfen, und ſodann das eine Strohdach, nähmlich von derjenigen Seite, woher der Wind kam, welcher an dieſem Tage ziemlich ſtark wehete, angezündet. Das Feuer desſelben brannte über das Probedach weg, und theilte ſich dem gegenüber ſtehenden Strohdache augenblicklich mit. Nach Verlauf von 2 Minuten ſtürzten die Strohdächer gänzlich herunter, und brannten nachher noch 14 Minuten auf dem Haufen, ſo daß die Flammen beſtändig an die Flächen des Probedaches anſchlugen. Hierauf wurde das eine brennende Geſpärre niedergeriſſen, und das Probedach auf der Seite des Windes damit beleget. Solches brannte noch 14 Minuten, da alsdann das Feuer ausgelöſcht wurde. Der Brand hatte alſo in allem eine halbe Stunde gedauert. Das Auslöſchen des Feuers geſchah mit kaltem Waſſer; und ungeachtet der Ueberzug des Daches bis zum Glühen erhitzt war, zeigten ſich dennoch keine Sprünge oder Riſſe daran, ſondern es ſchien vielmehr derſelbe eine vermehrte Härte durch das Feuer erhalten zu haben. Die Breter waren auf der inwendigen Seite nur mäßig erwärmt; und auf der auswendigen Seite ließ ſich, nachdem der Ueberzug herunter gehauen worden war, nicht die geringſte Spur, daß ſolche von dem Feuer angegriffen wäre, bemerken. Kurz, es bewährte dieſer Verſuch die Intention, um deren willen er eigentlich war ange-

angeſtellt worden, daß nähmlich ein mit dem vorhin beſchriebenen Ueberzuge verſehenes Breterdach durch ein benachbartes Feuer nicht in Brand gerathen werde.

Es giebt noch eine zweyte Manier, das Holzwerk vor Waſſer und Feuer zu ſichern, welche ſich beſonders von der Seite der geringen Koſten und der wenigen Weitläuftigkeiten ſehr empfehlbar macht. Auf der mit Theer und Sand überzogenen Fläche des Holzes wird $\frac{1}{2}$ bis $\frac{2}{3}$ Zoll hoch ein Ueberzug aus fetten Letten oder Thon geſchlagen, und zwar auf eben die Art, und mit eben der Zubereitung, als die Scheuntennen gefertiget werden. Nachher wird die Oberfläche, nach der vorbeſchriebenen Methode, mit Sand überrieben, mit Kalk überzogen, und geweißt.

Daß die von Hrn. Herzberg vorgeſchlagene Dach-Deckung die wohlfeilſte und leichteſte ſey, erhellet aus nachſtehenden, von ihm angeſtellten Berechnungen der Koſten und der Schwere bey der Bretbedachung und den gewöhnlichſten Dachdeckungen.

Berech-

Berechnung der Materialien, des Arbeitslohnes und der Schwere von der doppelten Ziegelbedachung eines Geſpärres, 48 Fuß breit, 48 Fuß tief, und 36 Fuß im Sparren lang, ohne Walme.

An Materialien und Arbeitslohn.	Betrag der Koſten.			Materialien.	Gewicht derſelben.		*Summa* des Gewichts.	
	Rth.	Gr.	Pf.		Pfund.	Lth.	Pfund.	Lth.
Wenn die Lattung nach der Art, wie es bey den doppelten Ziegeldächern üblich iſt, auf 6 Zoll geſchieht: ſo ſind dazu erforderlich $7\frac{1}{4}$ Schck. Latten, 16 Fuß lang, 3 Zoll breit, $1\frac{1}{2}$ Zoll ſtark, à Schock 2 Th. 16 Gr.	19	8	—	1 Latte.	12	12	5383	4
43 $\frac{1}{2}$ Schock ganze Bretnägel à 5 Gr.	9	1	6	10 Nägel.	—	—	—	9
13920 Dachziegel, incluſ. Fuhrlohn à 10 Rthlr. ſ ſ ſ ſ	139	4	$9\frac{3}{5}$	1 Ziegel.	3	16	40720	—
50 Forſtziegel, à 1 Groſchen, ſ ſ ſ	2	2	—	1 Ziegel.	5	—	250	—
Um dieſe Ziegel vom Dachdecker eindecken und in Kalk legen zu laſſen, werden erfordert 6 Bresl. Schfl. präparirter Kalk, à 20 Gr.	5	—	—	1 Scheffel.	206	24	1240	16
Dem Dachdecker fürs Latten, wie auch für die Eindeckung, incluſ. Geſellen- und Handlanger-Lohn im Durchſchnitt p. Mille Dach- und Hohlziegel, 1 Rthlr. 8 Gr.	18	15	$\frac{1}{2}$		—	—	—	—
Summa	193	7	$4\frac{1}{10}$	—	—	—	55593	29

Berechnung

Berechnung der Materialien, des Arbeitslohnes und der Schwere von der Strohbedachung eines Geſpärres, 48 Fuß breit, 48 Fuß tief, 40 Fuß im Sparren lang, ohne Walme.

An Materialien und Arbeitslohn.	Betrag der Koſten.			Materialien.	Gewicht derſelben.		Summa des Gewichts.	
	Rth.	Gr.	Pf.		Pfund.	Lth.	Pfund.	Lth.
2¾ Schock Latten, 16 Fuß lang, 3 Zoll breit, 1½ Zoll ſtark, à Schock 2 Rthlr. 16 Gr.	7	8	—	1 Latte.	12	12	2041	28
16½ Schock Lattnägel, à 5 Gr.	3	10	6	10 Nägel.	—	9	27	27
Man rechnet zu einem guten Strohdache auf 3 Quadratfuß Fläche 1 Geb. Stroh à 24 Pfund; folglich würde hier erforderlich ſeyn 21⅓ Schock Stroh à 2 Rthlr.	42	16	—	1 Gebund.	24	—	30720	—
Dem Schobendecker für das Latten, die Schoben zu machen und aufzudecken, incl. Handlangerlohn, à Schock 16 Gr.	14	5	4	—	—	—	—	—
Summa	67	15	10	—	—	—	32789	23

Berechnung der Materialien, des Arbeitslohnes und der Schwere von der Schindelbedachung eines Geſpärres, 48 Fuß breit, 48 Fuß tief, und 40 Fuß im Sparren lang, ohne Walme.

An Materialien und Arbeitslohn.	Betrag der Koſten.			Materialien.	Gewicht derſelben.		Summa des Gewichts.	
	Rth.	Gr.	Pf.		Pfund.	Lth.	Pfund.	Lth.
3½ Schock Latten 16 Fuß lang, 3 Zoll breit, 1½ Zoll ſtark, à 2 Rthlr. 16 Gr.	8	16	—	1 Latte.	12	12	2413	4
156 Schock Schindeln 1 Elle lang, 3, 4 bis 5 Zoll breit, à 5 Gr.	32	12	—	1 Schindel.	—	25	7312	16
234 Schock Schindelnägel, à 1½ Gr.	14	15	—	10 Nägel.	—	⅞	38	12½
29 Schock Lattnägel, à 5 Gr.	4	4	—	10 Nägel.	—	9	33	24
Latus	59	23	—	—	—	—	9797	24½

An Materialien und Arbeitslohn.	Betrag der Koſten.			Materialien.	Gewicht derſelben.		Summa des Gewichts.	
	Rth.	Gr.	Pf.		Pfund.	Lth.	Pfund.	Lth.
Transport	59	23	—				9797	24½
Dem Zimmermann, das Dach zu latten und mit Schindeln einzudecken, incl. Handlangerlohn, pro Schock 10 Gr.	8	3	—	—	—	—	—	—
Summa	68	2	—	—	—	—	9797	24½

Berechnung der Materialien, des Arbeitslohnes und der Schwere von einer feuerſichern Bretbedachung nach der erſten Manier (S. 571), 48 Fuß breit, 48 Fuß tief, und 27 Fuß im Sparren lang, ohne Walme.

An Materialien und Arbeitslohn.	Betrag der Koſten.			Materialien.	Gewicht derſelben.		Summa des Gewichts.	
	Rth.	Gr.	Pf.		Pfund.	Lth.	Pfund.	Lth.
2 Schock 42 Stück Breter, 16 Fuß lang, 1 Fuß breit, 1¼ Zoll ſtark, à 10 Rthlr.	27	—	—	1 Bret.	41	—	6642	—
32½ Schock ganze Bretnägel, à 5 Gr.	6	18	6	10 Nägel.	—	9	54	27
Dem Zimmermann die Breter in der Mitte von einander zu ſchneiden, vorſchriftsmäßig zu falzen, und rauch aufzudecken	16	—	—	—	—	—	—	—
Weil man mit einem Bresl. Scheffel von der feuerſichern Maſſe 180 Quadratfuß Fläche vorſchriftsmäßig überziehen kann, ſo werden zu dem obbeſtimmten Dache erforderl. ſeyn: 14 Breslauer Schffl. von der Maſſe, wie deren Miſchung S. 571, f. vorgeſchlagen worden, incl. aller Zuthat, à 1 Rthlr. 20 Gr.	25	16	—	1 Scheffel.	186	—	2604	—
6 Scheffel präparirter Kalk zum äuſſern Ueberzug, à 20 Gr.	5	—	—	1 Scheffel.	206	24	1240	16
Latus	80	10	6	—	—	—	10541	11

2 Scheffel

An Materialien und Arbeitslohn.	Betrag der Koſten.			Materialien.	Gewicht derſelben.		Summa des Gewichts.	
	Rth.	Gr.	Pf.		Pfund.	Lth.	Pfund.	Lth.
Transport	80	10	6				10541	11
2 Scheffel präparirter dünner Kalk, incl. Eyer und ſaure Milch, zum Abweißen, à 1 Rthlr.	2	—	—	1 Scheffel.	160	4	320	8
An Arbeitslohn die Maſſe zuzurichten und das Dach mit den vorbeſchriebenen Anſtrichen angezeigter Maſſen zu überziehen	30	—	—	—	—	—	—	—
90 Quart Theer, à 1 Gr.	3	18	—	—	—	—	—	—
Summa	116	4	6	—	—	—	10861	19

Berechnung der Materialien, des Arbeitslohnes und der Schwere von einer feuerſichern Bretbedachung nach der zweyten Manier (S. 575), 48 Fuß lang, 48 Fuß breit, und 27 Fuß im Sparren lang, ohne Walme.

An Materialien und Arbeitslohn.	Betrag der Koſten.			Materialien.	Gewicht derſelben.		Summa des Gewichts.	
	Rth.	Gr.	Pf.		Pfund.	Lth.	Pfund.	Lth.
2 Schock 42 Stück Breter, 16 Fuß lang, 1 Fuß breit, $1\frac{1}{4}$ Zoll ſtark, à 10 Rthlr.	27	—	—	1 Bret.	41	—	6642	—
$32\frac{1}{2}$ Schock ganze Nägel, à 5 Gr.	6	18	6	10 Nägel.	—	9	54	27
Dem Zimmermann an Arbeitslohn	16	—	—	—	—	—	—	—
16 Breslauer Schfl. präparirten Letten oder Thon, à 12 Gr.	8	—	—	1 Scheffel.	200	—	3200	—
6 Scheffel präparirten Kalk zum äuſſern Ueberzug, à 20 Gr.	5	—	—	1 Scheffel.	206	24	1240	16
2 Scheffel präparirten Kalk zum Abweiſſen, à 1 Rthl.	2	—	—	1 Scheffel.	160	4	320	8
An Arbeitslohn ꝛc.	20	—	—	—	—	—	—	—
90 Quart Theer, à 1 Gr.	3	18	—	—	—	—	—	—
Summa	88	12	6	—	—	—	11457	19

Nach Maßgabe dieſer Berechnungen iſt man im Stande, den Unterſchied zwiſchen den gewöhnlichſten

und den neu vorgeſchlagenen Dachdeckungen, in Abſicht der Koſten und der Schwere, einzuſehen. Beygefügte Tabelle wird hierbey zur Erleichterung und Deutlichkeit dienen können.

Zur Erläuterung dieſer Tabelle dienet, daß das Sigl. (—), wenn es der Colonne mit dem Rubro der Schwere oder der Koſten vorſteht, entweder leichter oder wohlfeiler bedeute; ſo wie das Sigl. (+), wenn es dieſen Colonnen vorgeſetzt worden iſt, ſo viel ſagen will, als ſchwerer oder theurer. Will man nun Gebrauch von dieſer Tabelle machen, und daraus z. E. erſehen, wie ſich die Strohbedachung gegen die Schindel-Bedachung verhalte: ſo merke man ſich die Interſectionslinie dieſer beyden Bedachungen. In dieſem Falle wird man folgenden Ausdruck finden: — Die Strohbedachung iſt 22991 Pfund $30\frac{1}{2}$ Loth ſchwerer, als die Schindelbedachung, und 10 Gr. 2 Pfenn. wohlfeiler, als letztere; oder auch: die Schindelbedachung iſt 22991 Pfund $30\frac{1}{2}$ Loth leichter, und 10 Gr. 2 Pf. theurer, als die Strohbedachung.

Folgende, nach Anleitung dieſer Tabelle berechnete Verhältniſſe, werden die Vergleichung dieſer Dachdeckungen unter einander annoch um vieles erleichtern, und zugleich auf eine allgemeinere Anwendung führen.

	Schwere.	Koſten.
Ziegelbedachung = = = = = =	1000	1000
Strohbedachung = = = = = =	589	350
Schindelbedachung = = = = =	176	352
Feuerſichere Bretbedachung erſter Manier	195	601
— — — zweyter —	205	458

Es ergibt ſich demnach, daß die feuerſichere Bret-Bedachung leichter iſt, als Ziegel- und Strohdächer, und bey weitem nicht die Koſten einer Ziegelbedachung erfordere. So bald man aber die Geſpärre und innern Verbindungen der bisher üblichen Dachwerke, nebſt dem damit verknüpften verhältnißmäßigen Arbeitslohne der Zimmerleute mit in Betrachtung zieht: ſo behauptet die Bret-Eindeckung, in Anſehung der Leichtigkeit und der wenigen Koſten, vor allen übrigen üblichen Dächern unſtreitig den merklichſten Vorzug.

Die

Tabelle

zur Vergleichung der gewöhnlichſten Dachdeckungen mit der breternen Eindeckung, ſo wohl in Betracht der Koſten, als der Schwere.

Das Maß eines jeden dieſer Dächer iſt 48 Fuß breit, 48 Fuß lang, ohne Walme.

Ziegelbedachung.

	Schwere. Sigl.	Schwere. Pfund.	Schwere. Loth	Koſten. Sigl.	Koſten. thl.	Koſten. gr.	Koſten. pf.
	—	55593	29	—	193	7	$4\frac{1}{10}$
Ziegelbedachung.	0	0	0	0	0	0	0
Strohbedachung.	—	22877	10	—	125	15	$6\frac{1}{10}$
Schindelbedachung.	—	45869	$8\frac{1}{2}$	—	125	5	$4\frac{1}{10}$
Feuerſichre Bret-Bedachung nach der 1ſten Manier	—	44806	10	—	77	2	$10\frac{1}{10}$
Feuerſichre Bret-Bedachung nach der 2ten Manier.	—	44209	14	—	104	18	$10\frac{1}{10}$

Strohbedachung.

	Schwere. Sigl.	Schwere. Pfund.	Schwere. Loth	Koſten. Sigl.	Koſten. thl.	Koſten. gr.	Koſten. pf.
	—	32789	23	—	67	15	10
Ziegelbedachung.	+	22877	10	+	125	15	$6\frac{1}{10}$
Strohbedachung.	0	0	0	0	0	0	0
Schindelbedachung.	—	22991	$30\frac{1}{2}$	+	—	10	2
Feuerſichre Bret-Bedachung nach der 1ſten Manier	—	21928	—	+	48	13	8
Feuerſichre Bret-Bedachung nach der 2ten Manier.	—	21332	4	+	20	20	8

Schindelbedachung.

	Schwere. Sigl.	Schwere. Pfund.	Schwere. Loth	Koſten. Sigl.	Koſten. thl.	Koſten. gr.	Koſten. pf.
	—	9797	$24\frac{1}{2}$	—	68	2	—
Ziegelbedachung.	+	45869	$8\frac{1}{2}$	+	125	5	$4\frac{1}{10}$
Strohbedachung.	+	22991	$30\frac{1}{2}$	—	—	10	2
Schindelbedachung.	0	0	0	0	0	0	0
Feuerſichre Bret-Bedachung nach der 1ſten Manier	+	1063	$30\frac{1}{2}$	+	48	2	6
Feuerſichre Bret-Bedachung nach der 2ten Manier.	+	1659	$26\frac{1}{2}$	+	20	10	6

Feuerſichre Bretbedachung nach der erſten Manier.

	Schwere. Sigl.	Schwere. Pfund.	Schwere. Loth	Koſten. Sigl.	Koſten. thl.	Koſten. gr.	Koſten. pf.
	—	10861	23	—	116	4	6
Ziegelbedachung.	+	44806	10	+	77	2	$10\frac{1}{10}$
Strohbedachung.	+	21928	—	—	48	13	8
Schindelbedachung.	—	1063	$30\frac{1}{2}$	—	48	2	6
Feuerſichre Bret-Bedachung nach der 1ſten Manier	0	0	0	0	0	0	0
Feuerſichre Bret-Bedachung nach der 2ten Manier.	+	595	28	—	27	16	—

Feuerſichre Bretbedachung nach der zweyten Manier.

	Schwere. Sigl.	Schwere. Pfund.	Schwere. Loth	Koſten. Sigl.	Koſten. thl.	Koſten. gr.	Koſten. pf.
	—	11457	19	—	88	2	6
Ziegelbedachung.	+	44209	14	+	104	18	$10\frac{1}{10}$
Strohbedachung.	+	21332	4	—	20	20	8
Schindelbedachung.	—	1659	$26\frac{1}{2}$	—	20	10	6
Feuerſichre Bret-Bedachung nach der 1ſten Manier	—	595	28	+	27	16	—
Feuerſichre Bret-Bedachung nach der 2ten Manier.	0	0	0	0	0	0	0

Die **Ziegeldächer** (die **Dächer von gebackenen oder gebrannten Dachziegeln**) gehören zwar ohne Widerſpruch in die Claſſe der guten und dauerhaften Dächer; allein es wird auch, wie wir jeƷt bald ſehen werden, vieles dazu erfordert, wenn ſie dieſes Lob mit Grunde verdienen ſollen.

1) Müſſen die Ziegel nicht allein aus einer guten und tüchtigen Ziegelerde gemacht, ſondern auch gut und gehörig gebrannt ſeyn, wovon unter dem Art. **Ziegel-Brennerey** mit mehrerm gehandelt werden wird. Man beurtheilet die Güte der Ziegelſteine aus ihrer Leichtigkeit, Feſtigkeit und Klange. Je leichter ein Dachziegel iſt, je ſchwerer er entzwey bricht, und je feiner der Klang deſſelben iſt, deſto beſſer und feſter iſt er ausgebrannt. Jedoch ſoll der Klang der Ziegel nicht allemahl eine richtige Probe von der Dauerhaftigkeit derſelben ſeyn, indem viel glasartiger Sand dieſen Klang verurſachet, und deshalb doch dergleichen allzu magere Ziegel in kurzer Zeit zerfallen können.

S. Abhandlung von Verbeſſerung der ſchleſiſchen Ziegeleyen, und wie die Dach- und Mauerziegel mit mehrerer Holzmenage zu verfertigen; im 1 B. der ſchleſ. ökon. Samml. S. 456. 475.

Man probieret ſie auch alſo, daß man einen Ziegel-Stein wieget, ihn darauf eine Weile in Waſſer leget, nachher wieder heraus nimmt und abermahl wieget. Bemerket man, daß das Waſſer in ihm in die Höhe ſteigt, oder daß der Ziegel bey dem abermahligen Abwägen ſchwerer geworden iſt, als er vorher war: ſo iſt ſolches ein Kennzeichen, daß er Waſſer angezogen habe, und daher weich und nicht feſt, mithin nicht tauglich iſt; dahingegen deſſen unveränderte Schwere ſeine Feſtigkeit und Güte anzeigt. Bey dieſer Probe geht man ſicherer, als wenn man die Ziegel bloß nach der Farbe beurtheilet; denn ſie können eine recht gute Farbe haben, und dennoch nicht viel taugen.

Im I B. der ſchleſ. ökon. Sammk. S. 475, wird durch Erfahrungen bewieſen, wie wenig man ſich auf die Farbe der Ziegel verlaſſen kann. Ja, man will daſelbſt nicht einmahl die Waſſerprobe für zuverläſſig halten.

Je älter unterdeſſen die Steine werden, wenn ſie anders wohl ausgebrannt ſind, deſto weniger ziehen ſolche Waſſer, und ſie bleiben gut.

2) Müſſen die Dachziegel eine ſchickliche Form haben. Man formet ſie auf verſchiedene Art, allein ihre Güte iſt auch ſehr verſchieden. Die vornehmſten nnd gewöhnlichſten Arten ſind folgende:

a) Findet man einige, welche einem länglichen Recht-Ecke gleichen, auſſer, daß ſie an dem einen Ende halbzirkelförmig rund ſind, und an dem andern entweder ein Loch, durch welches ſie auf die Latten genagelt, oder einen Haken (Knoten, Zapfen, Naſe, Fr. Crochet oder Nez de tuile,) haben, mit welchem ſie auf dieſelben gehänget, und daher auch zuweilen Hakenziegel, Fr. Tuile à crochet, oder auch von ihrer ebenen Figur Flach-Ziegel, (Plattziegel) (daher ein Dach mit flachen Ziegeln auch Flachwerk genannt wird,) wie nicht weniger von ihrer untern Rundung oder Zuſpitzung, Biberſchwänze, Ochſenzungen und Zungenſteine genennet werden. Siehe Fig. 442. Man hat auch Flachziegel von einem ganzen länglichen Vierecke. Dieſe Flachziegel, wenn ſie gehörig gebrannt ſind, haben vor den folgenden den Vorzug, weil ſie leichter ſind, und das Dach nicht ſo ſehr beſchweren. Weil ſie ganz flach ſind, werden ſie dergeſtalt aufgeleget, daß ſie mit ihrer Breite nahe an einander paſſen, damit die Näſſe nicht ſo leicht durchdringen könne, nach der Länge aber ſich über die untern merklich aus eben der Urſache hinweg erſtrecken, und dieſes zwar vornehmlich wegen der runden oder etwas zugeſpitzten Figur, welche ſich an ihrem untern Ende befindet. Zu einem ſolchen Ziegeldache darf nicht weiter, als nur 8 Zoll, gelattet werden, wenn es gut ſeyn, und nicht

leicht

leicht einregnen ſoll. Die Dachziegel mit Löchern werden durch dieſelben, vermittelſt hölzerner Nägel, an die Latten angenagelt, die mit einem Haken verſehenen hingegen an den Latten angehänget. Gut würde es ſeyn, wenn letztere zu beyden Seiten des Hakens auch ein Loch hätten, um zugleich ebenfalls angenagelt zu werden; ſie würden auf dieſe Art feſter liegen, und nicht ſo leicht durch Sturmwinde herunter geworfen werden. Auch würde eine beſſere Dauer entſtehen, wenn man ſich, ſtatt der hölzernen, der Verfaulung allzu ſehr unterworfenen, Nägel, eiſerner bediente, dieſe aber zugleich mit einem tauglichen Anſtriche wieder das Roſten verwahrte.

Bey Torgau pflegt man ſo gar die daſige märgelartige Erde zu den Dachziegeln auf der äuſſerſten Seite mit einem Anſtriche zu übernetzen, wodurch die äuſſerſte Seite wie ein glaſurter Topf wird; und halten die Steine recht gut, welche auſſerdem, da ſie von ſolcher unartigen Erde ſind, nicht 2 Jahre dauern. Einige geben den Rath, die Ziegelſteine mit Oehl zu tränken, damit ſie kein Waſſer mehr annehmen. Man könnte alſo auch die Ziegelnägel mit einer Oehlfarbe überziehen, damit ſie nicht ſo leicht roſten.

Dergleichen Dachziegel, welche neben dem Haken noch zwey Löcher haben, um ſie an der Latte annageln zu können, ſind ehedem wirklich in Frankreich gebräuchlich geweſen. Die Dachdecker aber, denen mehr daran gelegen war, mit der Arbeit nur bald fertig zu werden, als ſie dauerhaft zu machen, unterlieſſen es nach und nach, die Ziegel ſolcher Geſtalt zu befeſtigen, und die Ziegelſtreicher machten auch dergleichen Löcher nicht mehr, ſo, daß man alſo von dergleichen Gattung keine mehr antrifft.

Wie den Dachziegeln vermittelſt der Glaſur eine lange Dauer zuwege zu bringen ſey, ſiehe unter **Ziegel-Brennerey**.

Auſſer dem, daß dieſe Arten Ziegel ein Gebäude nicht ſo ſehr beläſtigen, als die übrigen Arten, läßt ſich auch ein ſolches Dach leicht repariren, indem man von inwendig ohne viele Mühe die zerbrochenen herein ziehen, und an deren Statt einige andere hinein ſchieben kann, wo-

bey aber die Dachſpäne oder Spliſſe nicht vergeſſen werden müſſen, von welchen ich weiter unten ſprechen werde. Auch muß dahin geſehen werden, daß allemahl die folgende Reihe Ziegeln auf einem Dache, in Abſicht ihrer Fugen, wo ſie an einander liegen, juſt auf die Mitte eines ganzen Steines zu liegen kommen, wie Fig. 442 zu ſehen iſt. Nun pflegt man zwar dieſe Ziegel, in Abſicht der Reihen, enge und weit zu legen; welches aber nach Beſchaffenheit des Daches geſchehen muß, und ob ſolches eine große Laſt tragen kann, oder nicht.

Daher hat man doppelte und einfache Dächer. Die erſtern werden nur 5 bis 6 Zoll weit gelattet; und daher liegen auch die Dachziegel dicht neben einander, ſo, daß an keinem Orte des Daches eine einfache Dicke eines Steines zu finden iſt, ſondern es liegen durch das ganze Dach zwey Ziegel-Dicken auf einander; und daher heißt ſolches ein **doppelt Dach (Doppeldach)**, wie Fig. 445 zeigt. Ein **einfaches Dach**, (Fr. Converture à claire voye) aber wird 7 bis 8 Zoll weit gelattet; da denn die Dachziegel weit aus einander liegen, ſo daß nicht zwey Stein-Dicken durch das ganze Dach über einander befindlich, ſondern nur ſo, daß die obere Reihe die untere einige Zoll überdecket, wie Fig. 446 zeigt. Ein doppelt Dach iſt zwar weit dauerhafter, zumahl wenn ſolches in Kalk gelegt wird; aber ſolches muß keinen ſtehenden Dachſtuhl haben, ſondern einen liegenden (ſ. oben, S. 524); auch muß die ganze Ausbindung eines ſolchen Daches ſtark ſeyn, damit ſich die Sparren nicht biegen, oder die Latten brechen. Ein einfaches Dach aber erfordert nur einen ſtehenden Dachſtuhl.

Nachricht von einer neuen im Lande eingeführten Art von Dachung, nebſt Bemerkung des Unterſchiedes zweyer Ziegeldächer gleicher Größe, in Anſehung der Beſchaffenheit, des Aufwands und der Nutzung, ſt. in No. 25 des Leipz. Int. Bl. a. d. J. 1774, S. 222, f.

b) Hat man die ſo genannten **Pfannen-Krumm-** oder **Kremp-Ziegel**. Siehe Fig 443. Dieſe ſind merklich brei-

breiter, genau rechteckig, und an dem einen Ende ihrer Breite mit einer convexen, an dem andern aber concaven, Rundung, nach der Länge herunter, zu dem Ende wie ein großes lateiniſches S gebogen, damit, ſo wie ſie auf das Dach gehänget werden, welches gleichfalls oben vermittelſt eines an dem einen Ende befindlichen Hakens geſchieht, die convexe Seite des einen Ziegels in die concave des andern neben ihm liegenden, und ſo beſtändig fort, paſſen, und jede Reihe überhaupt auf dieſe Weiſe verbunden werden möge. Man hat dieſe Figur vornehmlich aus der Urſache erfunden, damit man deſto ſicherer ſey, daß die Näſſe nicht durchlaufe, ohne daß es nöthig wäre, Mörtel zu gebrauchen. Man hat aber bemerkt, daß dieſes durch die erſtere ganz platte Figur, wenn nur gar wenig Mörtel gebraucht wird, eben ſo wohl erhalten wird. Da nun die letztern merklich breiter, mithin ſchwerer ſind, und die Dachung nicht nur theurer und ſchwerer machen, ſondern auch zugleich ſtärkere Latten erfordern: ſo hat man die flachen Ziegel, vornehmlich weil ſie wegen des Mörtels feſter liegen, und nicht ſo leicht durch den Wind abgeworfen werden, vorgezogen, und jene ſind daher eben nicht ſo ſehr gewöhnlich; es wäre denn in denen Gegenden, wo der Mörtel entweder ſehr theuer, oder ſchwer zu haben iſt; da man denn genöthigt iſt, ſie zu gebrauchen, weil ſie ohne Mörtel geleget werden können.

Vergleichung der Krummziegel gegen die Biberſchwänze, ſt. im 101 St. des Hannov. Magaz. v. J. 1770, Col. 1627—1630.

c) Auſſer dieſen hat man auch Dachziegel, die an dem einen Ende gleichfalls mit oder ohne Haken verſehen, nach der Länge aber beynahe halbzirkelförmig hohl gebogen ſind, und von dieſer ihrer Figur Hohlziegel, Fr. Tuile creuſe, oder **Dachziegel mit einem Canal**, Fr. Tuile à canal, genennet werden. Siehe Fig. 444. Man braucht ſie zur Bedeckung des Forſtes eines Daches, ſo, daß ſie die beyden vorſtehenden Arten mit ihrer

Höhlung einſchließen und bedecken, damit keine Feuchtigkeit durch das Dach laufen könne; weswegen ſie denn auch allemahl mit einem guten Mörtel verſehen, von dieſem ihren Gebrauche aber auch Forſtziegel, Fr. Tuiles faitieres, genennet werden.

Alle obere Kanten eines Daches, wo zwo Dachſeiten zuſammen ſtoßen, welches bey gebrochenen Dächern, Walmen- und geraden Dächern, ſich zeigt, erfordern eine Bedeckung, welche durch Hohl- oder Forſt-Ziegel gemacht wird. In dieſer Abſicht muß man alle Längen der Kanten oder Förſte zuſammen addiren, wie viel ſolche an Fußen betragen, und alsdann werden auf jeglichen Fuß Länge 4 Stück Forſtziegel gerechnet. Hernach multiplicirt man die gefundene Länge des Forſtes mit 4; ſo bekommt man alsdann die Anzahl der Hohlziegel.

Oder man decket auch das ganze Dach mit ſolchen Hohlziegeln. Allein, dieſe Ziegel haben nicht nur ein ſchlechtes Anſehen, ſondern auch, wegen ihrer hohlen Lage keine große Dauer, und beſchweren überdem, weil ſie ſtark in Mörtel eingelegt werden müſſen, das Dach ſehr; daher man ſie auch heut zu Tage zu ganzen Dachungen wenig mehr gebraucht, ob man ſich gleich verſchiedene Mühe gegeben hat, ſie zu verbeſſern.

Der Verfaſſer einer im Journal œconomique, v. Sept. 1758, S. 400 — 406, befindlichen Abhandlung, welche in dem von mir herausgegebenen Gemeinnützl. Vorrath auserleſ. Aufſätze zur Beförder. der Haushaltungswiſſ. Künſte, Manufakturen und Fabriken ꝛc. Leipz. 1767, 8. S. 241, fgg. überſetzt ſteht, leget den Hohlziegeln ein vorzügliches Lob bey, weil ſie das Gebäude weniger beſchweren, und auch zum Dachdecken nicht ſo viele nöthig ſind. In Frankreich kann man dieſes paſſiren laſſen; denn daſelbſt werden die Hohlziegel nicht, wie in Deutſchland, in Kalk eingeleget, und alſo beſchweren ſie freylich das Gebäude nicht ſo ſehr. Man unterſtützet die Hohlziegel nur, ſo gut man kann, mit Stücken Ziegelſtein. Allein, dergleichen Stücke verurſachen oft, daß die Ziegel zerbrechen, oder von ihrer Stelle verrücket werden. Eine Katze oder ein Windſtoß iſt ſchon vermögend, ſie zu verrücken; und wenn dieſes nur einmahl auf einem Dache nur ein weniges geſchehen iſt, ſo werden die Ziegel, da ſie an nichts feſt hangen, von den Sturmwinden, welche ſie an vielen Orten faſſen können, in die Höhe gehoben, und es werden alsdann beträchtliche Theile des Daches abgedecket.

Eben

Eben dieſer Verfaſſer hat in einer Kriegsſtadt zu Perpignan, zwey Pulvermagazine angetroffen, welche mit einer beſondern Art Hohlziegel gedeckt waren. Es war bey denſelben der Canal nicht, wie gewöhnlich, rund ausgehöhlt, ſondern platt und viereckig. Die Ziegel ſelbſt waren 18 bis 20 Zoll lang. Die beyden Enden des Canals waren nicht von gleicher Breite, ſondern das breiteſte Ende war ungefähr von 8 Zoll, die Ränder oder Brüſtungen (rebords) des Canales mit eingeſchloſſen, welche ſich 1 Zoll hoch über der innern Fläche erhoben; und das kleine Ende hatte genau die erforderliche Breite, um ſich in das breiteſte Ende des nächſtfolgenden Ziegels zu fügen, und hinein zu paſſen. Solchergeſtalt lagen dieſe Ziegel platt in einander, in ſchnurgeraden Linien, von oben nach unten herab auf dem Dache, und dermaßen dicht zuſammen, daß die Reihen ſich einander berührten. Zur Bedeckung der Oeffnungen zwiſchen den Reihen und Brüſtungen, befanden ſich beſonders dazu verfertigte kleinere Ziegel mit einem gemeinen Canale, welche, wie die gewöhnlichen Forſtziegel, über der Fuge dieſer Reihen umgeſtürzt lagen, und alles völlig deckten. Was aber dieſem Dache die Dauerhaftigkeit gab, war dieſes, daß die Ziegel auf einem Gewölbe ruheten, welches eine ſich neigende Fläche von Mauerwerk darſtellete, wodurch das Waſſer den Abſchuß erhielt, und das Dach unterſtützt wurde. Die Ziegel waren überdieß mit Mörtel aus Kalk und Sand an dieſer ſchiefen Fläche befeſtigt. Eine Abbildung dieſer Ziegel findet man in der 447 und 448 Figur.

Der Theil A dieſes Ziegels (Fig. 447) iſt ſchmähler als der Theil B, damit jener von dieſem aufgenommen, und demſelben untergeſchoben werden könne, wenn, zum Decken des Daches, dieſe Ziegel in einander, Ende an Ende, gelegt werden. Das kleine Ende des einen Ziegels geht in das breite Ende eines andern hinein, und ſo nach einander fort, dergeſtalt, daß ſie insgeſammt einen einzigen an einander hangenden Canal ausmachen, welcher das Waſſer bis unten an das Dach herunter leitet. Die Ränder (Brüſtungen) CD, ſind 9 bis 10 Linien höher, als die innere Seite des Canales. Nach dem Theile B zu, ſind dieſe Ränder 1 Zoll, ja gar bis 15 Linien, hoch, damit ſie, wenn ſie das kleine Ende eines andern Ziegels aufnehmen, zuſammen faſt gleich hoch zu ſtehen kommen, vermöge der Dicke des Ziegels, welche man an dieſem Orte den Brüſtungen hinzu gefügt hat.

Fig. 448, iſt eine Abbildung des beſondern Ziegels, welcher die Brüſtungen der andern bedecken muß. Das eine Ende davon iſt breiter, als das andere, weil dieſes Ende 4 Ziegel-Dicken aufnehmen muß, und das andre hingegen nur 2. Es muß dieſer

ſer Ziegel, welcher über die andern umgekehrt geleget wird, von gleicher Länge mit denen in Fig. 447, vorgeſtellten ſeyn.

Eine neue Faßon von Hohlziegeln, welche gedachter Verfaſſer erfunden, oder vielmehr nach dem Muſter der letztern verbeſſert hat, und welche man Dachziegel mit einem doppelten Canale nennen könnte, ſtellet Fig. 449 vor. Es hat dieſer Ziegel zuvörderſt die Form des Canales, und eben dieſelben Proportionen, wie die bey Fig. 447 abgebildeten, zugleich aber befindet ſich in dem Theile F G auch noch der kleine Ziegel Fig. 448 dabey, welcher zur Bedeckung der Ränder der großen Ziegel Fig. 447 dienet. Dieſer Theil, welcher mit dem andern nur Ein Ganzes ausmacht, verurſachet zwar, daß dieſe Form etwas ſchwerer zu verfertigen iſt; dagegen aber findet auch ein großer Unterſchied, in Anſehung der Dichte und Dauer der Dachdeckung, Statt. Die grauſamen Sturm- und Wirbelwinde, welche gemeiniglich die umgekehrten Ziegel, wodurch die großen Hohlziegel geſchloſſen werden, verrücken und mit ſich hinweg reiſſen, können dieſen niemahls etwas anhaben, weil ſie einen Theil derjenigen mit ausmachen, welche den Canal darſtellen, und weil ſie, indem ſie über einandrr gehen, ſich, vermöge ihrer eigenen Schwere, unter einander feſt halten.

Das Ende des Ziegels, H I (Fig. 449) iſt ſchmähler, als das Ende K L, damit es ſich in das breite Ende eines nachfolgenden, und nach einer gleichen Faßon verfertigten Ziegels hinein paſſe; ſo, daß der ſchmählere Theil des Ziegels, von der punctirten Linie M N an, bis an ſein unterſtes Ende, unter das breitere Ende eben eines ſolchen Ziegels, von dem unterſten Ende G an, bis an die punctirte Linie O P, zu liegen komme. Zugleich muß der gekrümmte Theil F G den Ziegel ſeitwärts umſchließen, uud eben dasjenige verrichten, was die bey Fig. 448 abgebildeten thun, welche die Ränder der Hohlziegel, vorbeſchriebener Maßen, bedecken. In einer ſolchen Lage nun muß das Ende Q F dieſes gekrümmten Theiles (Fig. 449) 3 Ziegel-Dicken einſchließen; nähmlich, die Brüſtungen der beyden untern Ziegel, in welchen die beyden liegen, welche Rand an Rand anſchließen müſſen, und deren einer durch den umgekehrten Theil des andern bedeckt werden muß; und auſſerdem noch die Dicke oder Brüſtung eben deſſelben ſeitwärts liegenden Ziegels.

Es muß dieſer gekrümmte Theil von gehöriger Breite ſeyn, damit die Dicken dieſer 3 Ziegel ganz bequem in der Höhe deſſelben Platz finden; ſo, daß beynahe noch Raum genug für eine vierte daſelbſt übrig bleibe. Beobachtet man dergleichen Breite nicht, ſo würde dieſer Theil allzu eng ausfallen, und der Ziegel

als-

alsdann unnütz werden. Das Ende G dieſes Theiles iſt halb ſo ſchmahl, als das andere; es darf auch nur Eine Dicke von Ziegeln des ſeitwärts liegenden darin Platz finden. Es muß dieſer ge⸗krümmte Theil erhaben, und zugleich ausgehöhlt genug ſeyn, damit die Brüſtungen der andern bequem hinein gehen. Auch muß derſelbe an der Seite R, ſeiner ganzen Länge nach, mit ei⸗ner Brüſtung verſehen ſeyn, welche bis unten in den neben lie⸗genden Ziegel herab fällt.

Es darf aber dieſe Brüſtung nicht die ganze Länge der Seite des kleinen Endes G hinab gehen, weil ſich ſonſt der zweyte Zie⸗gel, welcher damit zuſammen ſchließen muß, nicht hinein paſſen würde. Es muß demnächſt dieſe Brüſtung von der punctirten Linie S an, bis zum unterſten Ende G, ausgeſchweiſt ſeyn, ſo, daß an dieſem äuſſern Ende nichts weiter, als der Theil befind⸗lich ſey, welcher die Brüſtung des vereinigten Ziegels bedecken ſoll; weil, vorerwähnter Maßen, dieſer Ziegel, welcher unter dem Theile K L zu liegen kommt, und ſich bis an die punctirte Linie O P hinein paſſen muß, alles insgeſammt durch ſeinen gekrümm⸗ten Theil bedecken muß. Solcher Geſtalt werden alle Ziegel nach und neben einander zu liegen kommen, von dem unterſten Theile des Daches an, bis zum Forſte hinauf, wie bey jedem Dachdek⸗ken zn geſchehen pflegt, damit die obern Stücke die untern be⸗decken und über dieſelben hinweg gehen.

In Fig. 450, findet man den Aufriß oder Durchſchnitt des Ziegels H I vorgeſtellt, nach ſeinem gekrümmten Theile Q F, wel⸗cher die Dicke der Ränder der 3 Ziegel T V X einſchließt. Die beyden Aufriſſe T V ſind untere Ziegel, in welche ſich die Enden des Ziegels H I, uud ſeines damit vereinigten X, hinein paſſen. Die punctirten Linien, welche man in Fig. 449 zwiſchen Q und F erblickt, bezeichnen die Dicken der Ziegel, welche der gekrümmte Theil an ſeiner breiteſten Seite einſchließen muß.

Um dieſe Arbeit noch vollkommener zu machen, dürfte man nur dergleichen Ziegel nach zwo verſchiedenen Richtungen ver⸗fertigen; nähmlich einige, an welchen der gekrümmte Theil auf der linken, und andere, wo er auf der rechten Seite wäre. Und zwar aus dem Grunde: weil die Dächer allemahl eine Seite ha⸗ben, welche der Gewaltthätigkeit der Winde, des Regens und des Sturmes mehr ausgeſetzt iſt, als eine andere. Nach der An⸗lage demnach, welche das Dach hätte, könnte man z. B. die Seite Z des gekrümmten Theiles des Ziegels dem Winde weit eher ausſetzen, als die Stelle R; ſolchergeſtalt würde der Wind niemahls dem Dache etwas anhaben, noch das Waſſer unter die Ziegel zurück ſchlagen können.

Hier⸗

Hierbey iſt noch zu bemerken, daß bey dieſen neu erfundenen Ziegeln, unterhalb und an der Seite des breiteſten Endes ein Haken anzubringen ſey, wodurch der Ziegel an der Luft feſt hinge, und dem Abglitſchen deſſelben vorgebeuget würde. Wollte man ihn noch feſter haben, ſo dürfte man nur an den Seiten des Hakens zwey Löcher machen, und ihn daſelbſt annägeln. Die Latten müſſen in proportionirten Weiten an die Sparren des Daches angeſchlagen werden.

3) Sollen die Dachziegel ihr gutes Lob behalten, ſo müſſen ſie auch wieder das Eindringen des Regens und Schnees wohl verwahret werden. Dieſes geſchieht am beſten, wenn man die Dächer, wie oben S. 584 erwähnt worden, mit Biberſchwänzen doppelt decket, wo jede Fuge von dem darüber und darunter liegenden Steine völlig geſchloſſen wird. Eine ſolche Decke hat die allerbeſte Haltung gegen Sturm, Regen, Schnee, und Feuersgefahr, zumahl, wenn ſie mit wohlbereitetem Lehm unterſtrichen werden.

Weil aber ein ſolches Dach ſehr koſtbar iſt, indem doppelt ſo viel Steine und Nägel und ein ſehr ſtarkes Geſpärre erfordert werden, und die wenigſten Bauherren dieſen Aufwand ohne Beſchwerlichkeit thun können, ſondern die meiſten genöthigt ſind, auf die einfache Art zu decken, wo nur die halbe Fuge der untern zwey Dach-Steine bedecket, und die Fuge mit einem untergelegten Dachſpane (Spliſſe) geſchloſſen wird: ſo hat man verſchiedene Mittel angewendet, ein ſolches Dach wieder das Eindringen des Regens und Schnees zu bewahren.

Ganz unſtreitig verſchaffet man den Ziegeldächern mehrere Dauerhaftigkeit, wo die Längen- und Querfugen zugleich in Kalk geleget werden; und es iſt dabey ſehr wohlgethan, wenn halb Leder- oder Bitter-Kalk aus der Grube und halb Spar- oder Gyps-Kalk dazu genommen, und mit Molken und zubehörigen Sand wohl vermiſchet, auch nicht mehr auf einmahl zugerichtet wird, als der Dachdecker alle halbe Stunden verbrauchet Wenn dergleichen Mörtel allemahl zwiſchen 2 Steine ge

ſtri

ſtrichen wird, und die beyden Steine alsdann feſt zuſammen geſchoben werden, ſo daß die Materie faſt oben hervor quillt, nächſt dem auf den Seiten an den Giebeln, auch bey den Dachfenſtern an der Fronte der Giebel alles verſtrichen, und inſonderheit jeder Forſt- oder Hohlziegel angenagelt und in ſolchen Kalk geleget wird: ſo kann man, vermittelſt wenig Scheffel Kalk und Gyps, dem Gebäude ein ſehr dauerhaftes Dach geben. Beſonders iſt bey den ſo genannten Einkehlen (d. i. den Hohlungen der Dächer bey einem Vordertheile oder Giebel,) oder bey Dachfenſtern und Aerkern, imgleichen neben den Schorſteinen, wo ſelbige zum Dache heraus ragen, weil es daſelbſt jederzeit am erſten und meiſten einregnet, der auf vorgedachte Art zugerichtete Mörtel nicht zu ſparen.

Einige wollen es dem Kalke zuſchreiben, daß die Dachſteine zerſpringen, zerberſten und herunter fallen. Sie behaupten, daß die Dachſteine von dem Regen aufquellen und ſich dehnen, und daher durch das ſtrenge Anhalten des Kalkes berſten müßten. Dieſem Vorgeben aber hat Hr. v. Bonn, im I B. der kön. churf. Lüneb. Landwirthſchaftsgeſellſch. Nachrichten ꝛc. S. 540, wiederſprochen, und dagegen aus eigenen Erfahrungen behauptet, daß kein wohlausgebrannter Stein ſich vom Waſſer aufblaſen und dehnen kann, deſſen zarte innere Theile und Gänge aber, welche durch die von dem Feuer ausgebrannten Erdfaſern entſtehen, ſich wohl mit Waſſer füllen, und ſelbiges den Stein ſchwer machen könne, welche ſodann aber der jähling auffallende Froſt auf der äuſſern Haut ausdehnen und abſchelfern, aber nicht aufquellen und innerhalb ausdehnen kann. Und da nun die tägliche Erfahrung bekräftigte, daß einige Dachſteine bey aufgehendem Froſt ſchwitzen: ſo wiederſtände der Kalk auf denen Stellen, wenn ſolcher wohlbereitet und angedrückt iſt, zwar dem Auswurfe der Feuchtigkeit, keinesweges aber könnte ſolcher den Stein zerbrechen, und ihm nachtheilig ſeyn.

Bey aller dieſer gebrauchten Vorſicht, die Ziegel ganz in Kalk einzulegen, treibt endlich der ſcharfe Wind doch einigen Kalk, wenn ſelbiger trocken und dürre wird, weg, und ſolcher fällt hinunter; auch wenn ein Dach-Span ſich rücket, oder derſelbe nicht kernig iſt und verfaulet, da treibt im Platzregen der Wind und Sturm das Waſſer oben auf den Ziegeln oder neben der Spliſſe ein;

ein; und wenn der Wind im Winter den klaren Schnee wehet, ſo treibt er ſolchen, auch durch die allerkleinſten Oeffnungen, vielmahl haufenweiſe unter das Dach auf den Boden. Deshalb iſt auch diejenige Gewohnheit, welche Einige haben, eine Vermiſchung von Lehm und bloßen Pferdemiſt ſtatt des Mörtels zu gebrauchen, nicht zu billigen, weil beyde Materien nicht von der Art ſind, daß ſie der Näſſe ſollten wiederſtehen können. Man hält daher für beſſer, wenn man die Dachziegel nur in Ackerquecken oder in Waldmos eindecket; denn, wenn ſolche Sachen ſich hernach unter den Ziegeln ſetzen, und der Ziegel drückt ſolche immer noch derber zuſammen, ſo kann dadurch weder Regen noch Schnee einkommen; es muß aber auch mit rechtem Fleiße von den Mäurern gemacht werden. Sind aber Spliſſe entzwey, da können an ſolchen die Quecken und das Mos nicht das Eindringen des Regens und Schnees verhindern.

Herr Baron v. Heins, in ſeinem entdeckten Vortheil, die Ziegeldächer ohne Kalk und Mos mit wenigen Koſten ſo zu verwahren, daß weder Regen noch Schnee durch den Wind kann auf die Böden gedrehet oder gewehet werden, Frf. 1765, 1770, 8. verwirft das Mos zum Einlegen und Ausſtopfen der Ziegeldächer, weil daſſelbe durch die Hitze der Sonne dergeſtalt austrocknete, daß es eine feuerfangende Materie wird, die, wenn es ein ſtarker Blitz berühret, wie Zunder zu glimmen anfinge, und in einigen Tagen ein großes Feuer verurſachen könnte.

Des Hrn. Baron v. Heins vorgeſchlagenes Mittel, mit wenigen Koſten ein feſtes, dauerhaftes und wieder allen Regen und Schnee geſichertes Dach zu verſchaffen, welches auch im J. 1765, auf Befehl der königl. preuſſiſchen Kammern, im Lande bekannt gemacht worden iſt, beſteht in Folgendem. Man ſammlet zu der Zeit, wenn der Flachs gebrochen wird, von den abfallenden Schäben einen Vorrath, läßt ſelbigen auf einem Scheunboden noch tüchtig dreſchen, damit alles recht klein, und um ſo beſſer werde; alsdann nimmt man ein halb Radenſieb, und läßt dieſe Schäben fein ausſieben, wovon lediglich

dasjeni-

dasjenige, was durchfällt, gut und brauchbar iſt. Ferner nimmt man guten Lehm oder Töpferthon, und läßt ſolchen, nachdem er getrocknet und klein geſchlagen worden, durch ein feines Drahtſieb ſichten, damit er von allen Steinen und kleinen Wurzeln gereiniget werde. Zu 2 Scheffel dergleichen trocknen und fein durchgeſiebten Lehm, werden 3 Scheffel von den durchgeſiebten feinen Schäben genommen, beydes mit Waſſer in einem Kaſten oder Zober durch einander gerührt, und geknetet, wie ein Töpfer mit dem Lehm, woraus er Töpfe macht, verfährt. Mit dieſem zugerichteten Lehme werden auf den Böden an Orten, wo die Dachſteine auf der Latte über einander liegen, alle Ritzen fleißig zugeſchmieret, und der präparirte Lehm hinein gedruckt; doch nicht dicker, als die Oeffnung zwiſchen jeden Stein iſt. Eben ſo verfährt man auch an der Seite herum zwiſchen den Dachſteinen und Spliſſen von unten auf dem Boden bis oben in die Förſte. Kurz, man verſtreicht alle kleine Löcher und Ritzen auf dem ganzen Boden, welche die Dachſteine und Spliſſe geben. Die Hohlziegel auf den Förſten aber werden in Kalk, der mit Kälberhaaren melirt iſt, eingeleget.

Auf verſchiedene deshalb angeſtellte Proben, hat man einen guten Nutzen von dieſem vorgeſchlagenen Mittel gefunden, und, weil nicht allezeit Flachsſchäben bey der Hand geweſen, ſtatt ſolcher Schäben, Kaff oder Spreu, ſo bey dem Ausdruſch von der Gerſte abgeht, genommen, wovon ein gleicher glücklicher Erfolg verſpüret worden iſt.

Wöchentl. Königsberg. Frag- und Anz. Nachr. v. J. 1765, No. 49.
Hall. Zeit. v. J. 1766, No. 28.
Hannov. Magaz. v. J. 1766, St. 20, Col. 317, f.
Leipz. Int. Bl. v. J. 1766, No. 21, S. 191.
Leipz. Samml. 184—192 St. S. 42—44.
Berl. Samml. I B. 5 St. 1769, 8. S. 461—466.
Hrn. D. E. F v. Bonn Unterſuchung, ob es rathſam, die Ziegel-Dächer mit Leimen, ſo mit Flachsſcheben vermiſcht worden, gegen die rauhe Witterung, ohne Kalch und Mos einzubinden, ſt. im I B. der Braunſchw. Lüneb. Landwirthſchaftsgeſellſch. Nachr. ꝛc. Zelle 1769, 8. S. 537—546.
J. F. Jacobi Anmerkungen zu der vorſtehenden Abhandlung, ſt. eb. daſ. S. 547—550; und im II B. derſ. S. 183, f.

C. L. Hencke Verſuch, ein Ziegeldach mit Leimen einzubinden, ſt. im II B. derſelben, S. 178—183.

F. C. Schulze Nachricht von einem Beyſpiel, da Dachziegelſteine mit Strohdocken untergelegt, welche vorher in bereiteten Leim getunkt waren, gegen Feuersgefahr ſicher befunden worden, ſt. im 71 St. des Hannov. Magaz. v. J. 1773, Col. 1131—1134.

Andere nehmen die thonartige und bindende Erde, woraus man die Wellerwände macht, miſchen Flachs-Schäben oder Kühhaare darunter, und verfahren damit auf eben die jetzt beſchriebene Weiſe.

Das Ziegeldecken gehört übrigens zum Handwerke der Mäurer. Decket derſelbe nach dem Gedinge, ſo bekommt er an einigen Orten 10 Ggr. von tauſend Ziegeln; die Schorſteine und Kappfenſter aber werden beſonders veraccordiret, weil dazu mehr Mühe und längere Arbeit erfordert wird. Ein Kappfenſter wird zuweilen mit 6 Ggr. bezahlet, und jeder Forſtziegel mit 2 Pfennigen. Man muß ſich hierbey nach dem Landesgebrauche, oder nach der vorgeſchriebenen Taxe, richten.

Von der Unbequemlichkeit der Ziegeldächer, ſ. das 31 St. der Hannov. gel. Anz. v. J. 1754.

Betrachtung über die ſchlechte Beſchaffenheit der niederſächſiſchen Ziegeldächer, und über ihre vortheilhafte Verbeſſerung, von Ge. Moriz Lowiz, ſt. im 93 St. der Hannov. nüzl. Samml. v. J. 1755.

Berechnung, in wie viel Zeit ein Mann eine gewiſſe Anzahl Dachziegel auf ein Dach hängen, und wie viel er von vorbeſagten Dachziegeln in einer gewiſſen Zeit in Kalk legen oder eindecken kann.

Bey der erſten Frage: **In wie viel Zeit ein Mann eine gewiſſe Anzahl Dachziegel (als: Biberſchwänze) aufhängen kann?** braucht man folgende Regel:

„Es kann ein Mann in einem Tage, oder in 12 „Stunden, 3000 Stück Dachziegel aufhängen; „wobey aber zu merken iſt, daß ihm ſolche auf „das Dach zugereichet werden müſſen.“

Bey Anwendnng dieſer Regel hat man vor allen Dingen bey einem Bau die Anzahl der Dachziegel zu berechnen, welche auf das ganze Dach geleget werden ſollen.

Man

Man berechnet nähmlich die Länge der Sparren nach Zollen, und beſtimmt alsdann die Weite einer Reihe, welches entweder 5 oder 6 Zoll aus einander beträgt. Mit dieſer beſtimmten Weite der Reihen dividirt man alsdann in die gefundene Länge der Sparren, welche nach Zollen berechnet ſind: ſo zeigt alsdann das herauskommende, die Anzahl der Reihen, welche über einander liegen. Hernach aber nimmt man die Länge des Hauſes oder Daches; wobey zu beobachten iſt, daß 2 Stück Ziegel auf 1 Fuß der Länge gehen; ſolches wird alsdann mit den Reihen, welche über einander liegen, multipliciret: ſo bekommt man die Zahl der Reihen.

Zum Exempel: man hätte Sparren von 24 Fuß hoch oder lang, ſo würden ſolche an Zollen betragen:

```
 24
 12
----
 48
 24
----
288 Zoll.
```

Da nun die Reihen 6 Zoll weit aus einander geſchlagen werden ſollen: ſo dividirt man mit 6 in die 288 Zoll, und alsdann bekommt man die Reihen, wie folget:

	4	
Länge der Sparren an Zollen	288	48 Reihen über einander.
Weite der Reihen	66	

Das Dach aber iſt lang 68 Fuß. Da nun 2 Stück Dachziegel auf 1 Fuß Länge gehen: ſo liegen nach der Länge des Daches, auf den 68 Fußen, 136 Stück Dachziegel. Dieſe nun mit 48 Fußen multiplicirt, betragen 6528 Stück Ziegel.

So viel Ziegel befinden ſich auf Einer Dachſeite; daher auf beyden 13056 Stück liegen müſſen.

Wie lange würde alſo zur Aufhängung dieſer berechneten Dachziegel, Zeit erfordert werden? Nach der Regel iſt gezeigt, daß ein Mann in einem Tage 3000 Stück, in einer Stunde aber 250 Stück, aufhängen kann. Folglich dividirt man nur mit 250 in die gefundene An-

zahl der Dachziegel, ſo weiß man alsdann die Anzahl der zu deren Aufhängung erforderlichen Stunden, als:

	1	
	5	
Zahl der gefundenen Dachziegel	13056	$52\frac{1}{4}$ Stunde.
Zahl der Ziegel, ſo in einer	2550	
Stunde aufgehängt werden	2	

Hat man alſo die Zahl der Stunden: ſo können ſolche Stunden nach der Jahreszeit in Tage verwandelt werden; und ſolchergeſtalt kann man alsdann die Zeit und Koſten, bey Aufhängung der Ziegeldächer, leicht berechnen.

Bey der zweyten Frage: In wie viel Zeit ein Mann eine gewiſſe Anzahl Dachziegel eindecket, oder in Kalk leget? iſt die hierbey zu beobachtende Regel folgende:

„Es kann ein Mann in 10 Stunden 500 Stück „Dachziegel in Kalk legen; und alſo in einer „Stunde 50 Stück.“

Hier iſt kein Exempel nöthig, weil das vorige hier eben ſo angewendet werden muß. Nähmlich: man beſtimmet zuerſt die Zahl der Ziegel, welche auf ein Dach gelegt werden ſollen, und alsdann wird mit 50 darein dividiret: ſo hat man die Zahl der Stunden, welche daran gearbeitet werden muß, und wie viel Stunden alsdann in Tage, nach der Jahreszeit, verwandelt werden können.

Der Graf v. Eſpie, hat in ſeiner feuerfeſten Bau-Art, welche man in Hrn. Prof. Schrebers Sammlung, 7 Th. S. 1 fgg. überſetzt findet, unter andern auch eine neue Art **Ziegeldächer mit gemauerten Dachſtühlen ohne Holzwerk angegeben.** Dieſe ganze Bauart aber hat noch eben nicht viel Beyfall gefunden, wie das eb. daſ. S. 30, angeführte Bedenken darüber beweiſet, daher ich mich auch darein nicht weiter einlaſſen werde.

Man fängt jetzt an, härter und ſtrenger, als jemahls, darauf zu dringen, daß auch die Wohnungen auf den Dörfern, ſo wie in den Städten, nicht, wie bisher, mit Stroh oder Schindeln, ſondern mit Ziegeln gedeckt werden ſollen. Man hat dabey freylich eine gute Abſicht; nähmlich, man meinet dadurch die Feuersgefahr zu verringern, damit, wenn ja ein Brand entſteht, doch derſelbe nicht ſo gar geſchwinde überhand nehmen möge, wie

bey

bey den Strohdächern geſchieht, ſondern die Ziegeldächer dem Feuer länger wiederſtehen ſollen. Wenn dieſes wirklich großen und gewiſſen Vortheil ſchaffte, ſo wäre auf dieſen Umſtand allerdings viel zu rechnen; der Erfahrung nach aber thun die Ziegeldächer auf einem hölzernen Gebäude ſo wenig Wiederſtand, daß vielmehr, ſo bald die Ziegel heiß und von der nahen Flamme glühend werden, das ganze Gebäude auf einmahl von innen und von auſſen zugleich, in Flammen zu gerathen pflegt, und wegen der herum fliegenden Stücke von glühenden zerſprungenen Ziegeln, die Leute, welche löſchen, große Gefahr ausſtehen.

Ueberdieß ſind die Ziegeldächer dem Landmanne aus folgenden Urſachen ſchädlich: 1) Er muß ſein Gebäude viel feſter und ſtärker an Mauer- und Holzwerk aufführen, damit es die drückende Laſt eines Ziegeldaches tragen könne, weil er, der Böden halber, eine große Dachung braucht, indem ihm dieſe zu Bewahrung der Früchte unentbehrlich ſind. Alſo koſtet ſchon die Anlage des Gebäudes ein Anſehnliches mehr. 2) Es koſten auch die Ziegel vieles Geld und Fuhrlohn, er möge ſie entweder ſelbſt anfahren, oder die Fuhren verlohnen. 3) Die Ziegel ſind heut zu Tage gemeiniglich ſehr ſchlecht und nicht hart genug gebrannt; daher ſie nicht lange dauern, ſondern immerfort Nachtrag erfordern; die Stücke und Scherbel hingegen kann der Bauer nicht in ſeiner Haushaltung brauchen. 4) Die Ziegeldächer ſind im Sommer ſehr heiß; wenn daher der Bauer auf ſeinen Böden noch Vorrath an Getreide liegen hat, ſo geht ihm daſſelbe leicht an; und iſt es nicht trocken genug in die Scheune gekommen, aber auf feuchten und dabey ſtark gedüngten Feldern erbauet geweſen: ſo kommen ihm leicht Würmer hinein, welche die Körner aushöhlen, und ihm die leeren Schalen laſſen. Im Winter hingegen ſind die Ziegeldächer kältend; und dieß thut manchen Fruchtarten, wenn ſie aufgeſchüttet liegen, keinen Nutzen.

Wochenblatt für den gemeinen Mann, St. 40, v. 14 Oct. 1775, S. 627, f.

Die **Schieferdächer** halten Einige für die ſchönſten und beſten, und geben ihnen den Vorzug vor allen andern, diejenigen von Kupfer und Bley ausgenommen. Allein, ich zweifle, ob man dieſes ſo allgemein und ohne alle Einſchränkung behaupten kann. Man ſchreibt den Schieferdächern die gute Eigenſchaft zu, daß ſie, wegen

ihrer ganz ebenen Fläche, ſchön ausſehen, daß ſie vorzüglich dauerhaft ſeyn, daß kein Regen oder Schnee durch ſie dringe, und daß ſie das Gebäude nicht ſo ſehr beſchweren. Daß die Schieferdächer dieſe Eigenſchaften an ſich haben können, iſt nicht zu läugnen; ſie können ſie aber nur unter gewiſſen Vorausſetzungen und Umſtänden haben; und dem ungeachtet werden ſie auch noch allemahl Fehler an ſich haben, die von keiner geringen Erheblichkeit ſind.

Daß ein Schieferdach, wegen ſeiner ebenen Fläche, ein ſchönes Anſehen hat, iſt wahr; es iſt aber nicht zu läugnen, daß, wenn die Häuſer ganzer Straßen oder Städte mit Schiefern gedeckt ſind, ſie das Licht aufhalten, die Straßen dunkel machen, und ihnen ein etwas trauriges Anſehen geben. Aus dieſer Urſache pflegt man heut zu Tage eben keine andere, als öffentliche Gebäude, wie z. E. Kirchen, Rathhäuſer, Magazine, Gartenhäuſer u. d. gl. oder lauter ſolche Gebäude, welche vornehmlich dauerhaft ſeyn müſſen, und hohe, der Witterung ausgeſetzte, Dächer damit zu belegen,

Daß die Schieferdächer ungemein dauerhaft ſeyn können, lehret die Erfahrung. Man findet hin und wieder dergleichen Dächer, die über 100 Jahre ohne ſonderliche Reparaturen gedauert haben. Allein, nicht alle Schieferdächer haben dieſe lange Dauer. Es hängt dieſe Dauer lediglich theils von der Güte der Schieferſteine, theils von der Bauart, ab. Sollen die Schieferſteine feſt und gut ſeyn, ſo müſſen ſie im Herbſte gebrochen werden, weil zu dieſer Jahreszeit die untern Theile der Erde die allerwenigſte Feuchtigkeit haben und den Schiefern mittheilen können. Sodann müſſen ſie auch, nachdem ſie gebrochen worden, recht ausgetrocknet ſeyn, und dieſes alsdann um ſo mehr, wenn ſie im Sommer gebrochen werden. Allein, es ſind auch nicht alle Schieferſteine von gleicher Güte. Man hält denjenigen für den dauerhafteſten und beſten, der in Schichten gebrochen

chen wird, die nicht völlig ſenkrecht, ſondern etwas geneigt gegen den Horizont in den Steinbrüchen ſtehen. Aus der Erfahrung will man auch wiſſen, daß unter dieſen wieder diejenigen den Vorzug haben, welche ſich gegen Morgen neigen. Einige beurtheilen die Güte der Schieferſteine nach ihrer Farbe, und halten die ſchwarzen und dunkel- oder ſchwarzblauen für die dauerhafteſten, und für beſſer, als die weißlichen, grauen und gelbfleckigen. Andere probiren ſie bloß nach dem Klange, indem ſie den Stein entweder zwiſchen zwey Fingern lokker anfaſſen, oder auch einen Nagel oder Band durch das Loch ſtecken, ihn in die Höhe heben, und mit dem Finger oder einem Stocke daran ſchlagen; gibt nun der Stein einen hellen Klang, ſo urtheilet man, daß er recht trocken und feſt ſey; wenn er aber entweder gar keinen oder wenigſtens nur einen ganz dunkeln Ton von ſich gibt, ſo hält man ihn nicht für ſo gut. Diejenigen, welche noch ſicherer gehen wollen, laſſen den Schieferſtein die Feuer- und Waſſerprobe paſſiren. Bey jener wirft man einen Stein in ein ziemlich ſtarkes Feuer, und läßt ihn darin ſo lange liegen, bis das Feuer ausgebrannt iſt. Zerſpringt er bey dieſer Probe nicht: ſo iſt dieſes ſchon das erſte gute Merkmahl einer vorzüglichen Dauer. Allein, der Stein muß noch überdem die Waſſerprobe aushalten, wenn man ihn zu einer guten Schieferart zählen ſoll. Man läßt ihn nähmlich zur Winterszeit in einem Gefäße mit Waſſer völlig einfrieren; zerſpringt er auch bey dieſer Probe nicht, ſo überzeuget dieſes den Schieferdecker, daß die Schieferſteine nicht verwittern.

Die Waſſerprobe wird auch folgender Geſtalt angeſtellet. Man nimmt einen Stein, ſtellet ihn aufrecht einige Stunden in ein Gefäß mit Waſſer; zieht ſich nun dieſes in dem Steine merklich weiter hinauf, als das Waſſer denſelben berühret, welches man an der veränderten und merklich dunklern Farbe des Steines leicht ſehen kann: ſo erhellet daher, daß der Stein weich ſey und alſo nicht viel tauge.

Allein, die Dauerhaftigkeit der Schieferdächer, daß kein Regen oder Schnee durch ſie eindringt, und daß ſie das Gebäude nicht ſo ſehr beſchweren; alles dieſes hängt auch von der Bauart ab. Soll ein Schieferdach dauerhaft gebauet ſeyn: ſo muß das Dach vorher doppelt gelattet, d. i. mit Bretern dergeſtalt verkleidet werden, daß die Breter doppelt liegen, damit die Fugen derſelben bedeckt ſeyn; auf welche Breter hernach die Schiefer genagelt, dabey aber die Nägel von gutem Eiſen nicht geſparet, die Auskehlungen aber beſonders mit allem Fleiße gemacht werden müſſen. Ein ſolches Dach kann freylich, wenn auch gute und nicht zu dünne Schieferſteine dazu genommen werden, ſehr viele Jahre dauern, und es wird auch ſo leicht kein Schnee uud Regen eindringen, zumahl, wenn die Latten aus gutem ausgetrockneten Holze gemacht worden ſind; daß es aber leichter ſeyn ſollte, als ein Ziegeldach, kann, wegen der ſchweren doppelten Latten, wohl nicht behauptet werden.

An einigen Orten, und auch, wenn dem Bauherrn die Koſten zu ſchwer fallen, wird nur einfach gelattet, ſo daß die Breter bloß dicht an einander genagelt, deren Fugen aber nicht wieder mit Bretern bedecket werden. Ein ſolches Dach wird nun zwar um einen guten Theil leichter; allein, ein Jeder wird auch von ſelbſt einſehen, daß es bey weitem ſo dauerhaft nicht iſt, wie das vorhergehende, und daß es auch vor dem Eindringen des Regens und Schnees gar nicht ſicher iſt, als welches ſogleich erfolgen kann, wenn nur Ein Schieferſtein vom Winde verrücket oder zerbrochen wird.

Noch ſchlechter und von weniger Dauer muß ein Schieferdach natürlicher Weiſe werden, wenn man, wie an einigen Orten geſchieht, folgender Geſtalt lattet. Die Latten ſind, wie an den Ziegeldächern, nur 2 Zoll breit, und man ſuchet ſich die geradeſten Lattenbunde aus. Man ſchlägt dieſe Latten an, wie die zu den Ziegeln, ausgenommen, daß man ſich mit dem Zwiſchenraume nach

der

der Größe ſeiner Schiefertafeln richtet, damit ſie ihr gehöriges offenes Feld behalten mögen. Es iſt ſchwer, mit ſolchen engen Latten zierlich zu decken, daher ſpaltet man ſie ausdrücklich, und man nennet ſie **Schieferlatten.** Sie ſind 4 Fuß, oder darüber, lang, und 4 bis 5 Zoll breit. Ein ſolches Dach wird noch leichter, wie die beyden vorhergehenden; es dauert aber auch wenigere Zeit.

Ob nun gleich einem gut und dauerhaft gebaueten Schieferdache das ihm gebührende Lob nicht abzuſprechen iſt: ſo kann man es doch auch von allen Unbequemlichkeiten, und ſo gar von allen Fehlern, nicht frey ſprechen. Ihr Hauptfehler beſteht darin, daß ſie ſehr theuer ſind und die Baukoſten ungemein vermehren; daher nicht ein jeder Bauherr im Stande iſt, ſein Haus mit Schiefern decken zu laſſen. Es darf ein Schieferdach eben nicht groß ſeyn, ſo kommt es, auch ſelbſt in Gegenden, die von Schieferbrüchen nicht weit entfernt ſind, auf 2 bis 300 Rthlr. zu ſtehen. 2) Findet man, daß die Schiefer bisweilen vom Regen aufgeweicht werden, zerbröckeln und herunter fallen. Hieran aber iſt der Stein Schuld. Gute tüchtige und nicht allzu dünne Schiefer thun dieſes nicht, wohl aber ſchlechte, dünne und märgelartige. Eine gute Wahl der Schiefer kann dieſen Fehler verhindern. 3) Auch werden die Schiefer zuweilen von ſtarkem Hagel zerſchmettert und durchlöchert. Dieſer Fehler rührt ebenfalls von der ſchlechten Beſchaffenheit der Schiefer, und wenn ſie allzu dünn gehauen werden, her. 4) Die Schiefer werden nicht ſelten von Sturm-Winden losgemacht und herunter geworfen. Dieſes entſteht daher, wenn ſie zu dünn ſind, wenn ſich die Ecken und Enden des Daches nicht wohl ſchließen und gehörig befeſtigt ſind, da denn der Wind leicht unter die Schiefer kommen, und ſie in die Höhe heben kann; imgleichen, wenn man Nägel von ſchlechtem und brüchigem Eiſen dazu nimmt, oder wenn die Nägel vom Roſte zerfreſſen werden, daß ſie zerbrechen oder ihre Köpfe

abſpringen. Alle dieſe Fehler können durch den Fleiß und die Geſchicklichkeit des Schieferdeckers leicht vermieden werden. Gegen das Roſten der Nägel würde ein Anſtrich derſelben mit einer ſchicklichen Oehlfarbe nicht unwirkſam ſeyn, zumahl, wenn der Decker die Nägel wohl zu verſtecken bedacht iſt. 5) Ein großer und nicht zu vermeidender Fehler der Schieferdächer iſt hingegen dieſer, daß die Schiefer bey einer Feuersbrunſt gefährlich ſind. Sie ſpringen nicht allein alsdann von der Hitze des Feuers, ſondern die abgeſprungenen und glühend gewordenen Stücke werden auch vom Winde weit fortgetrieben, und können großes Unglück anrichten.

Die Schieferdecker wollen dieſes nicht eingeſtehen, und behaupten, daß keine Gefahr zu beſorgen ſey, wenn die Schieferſteine eines Daches in der Feuer- und Waſſerprobe bewährt gefunden worden. Daß ſie zuweilen glühend fortgetrieben werden, ſchreiben dieſelben dem Stoße anderer Körper, z. E. dem fliegenden Specke, zu. Es rühmt ein jeder Stand dasjenige, wovon er ſich nähret.

6) Eine andere große Beſchwerlichkeit der Schieferdächer bey einer Feuersbrunſt iſt dieſe, daß ſie nicht ſo leicht und geſchwinde, wie die Ziegeldächer, abgedeckt werden können, wenn man dem im Brande ſtehenden Hauſe von den Dächern der benachbarten Häuſer zu Hülfe kommen will. Denn, ehe man in ſolchem Falle, wofern das Dach nicht ruiniret werden ſoll, die Nägel aus den Schieferſteinen zieht, dieſe bey Seite ſchaffet, und ſodann die Dachlatten losmachet, vergeht viele Zeit; da hingegen bey einem Ziegeldache die Ziegel in dem Augenblicke abgedeckt und weggeräumet, auch die Latten ohne Mühe weggethan werden können, welches auch nicht allemahl nöthig iſt.

In Frankreich werden die Schieferſteine viereckig behauen, weil ſie in dieſem Lande auf die Dächer, wie in Deutſchland die Ziegel, jederzeit in Reihen, die mit dem Geſimſe des Gebäudes parallel laufen, zu liegen kommen. Auf dieſe Art werden in Deutſchland nur die ſteilen Dä-

cher gedeckt; denn von dieſen läuft die Näſſe der Witterung ſchnell ab, und kann ſich nicht durch die Fugen der Steine ziehen. Auf einem flachen Dache aber bekommen die Reihen Steine eine ſolche Lage, daß die Fugen zwiſchen den Steinen eine ſchiefe Richtung erhalten. Die gerade herab fließende Näſſe kann alſo nicht ſo leicht durchdringen.

Was endlich das **Schieferdeckerhandwerk** ſelbſt betrifft, ſo iſt daſſelbe zünftig; es finden ſich aber ſolche Zünfte oder Gewerke mehrentheils nur in ſolchen Ländern, wo es Schieferſteinbrüche gibt. Es iſt daher in Berlin nur ein einziger anſäſſiger Schieferdecker, welcher überhaupt in der Mark Brandenburg, die keine Schieferſteinbrüche hat, der einzige Profeſſioniſt dieſer Art iſt. Er hält ſich zu dem Schieferdeckergewerke zu Halle, wo ſchon mehrere Schieferdecker ihr Brod finden, weil man daſelbſt die Schieferſteine aus den ſächſiſchen Schieferſteinbrüchen näher hat.

In Nürnberg iſt das Schieferdeckerhandwerk ein geſchloſſenes Handwerk, welches aus 12 Meiſtern beſteht. Es wird kein Geſell zum Meiſter aufgenommen, es gehe denn ein Meiſter mit Tode ab. Das Gewerk hat drey Geſchworne, deren jeder drey Jahre bleibt. Ein Lehrjunge muß 3 Jahre lernen. Das Meiſterſtück beſteht darin, daß der Meiſtergeſell, wenn es der Bauherr verlangt, einen Aerker oder Altan, auſſerdem aber ein Dachfenſter, welches etwas beſſer als ein ordinäres iſt, decken muß.

Das Latten der Dächer verrichtet eigentlich der Zimmermann; an einigen Orten thun es aber auch die Schieferdecker ſelbſt.

Nach Penther'n, werden, 70 Quadratfuß zu bedecken, 13 Centner rohe Schiefer erfordert, den Centn. zu 4 Ggr. im Bruche gerechnet. Für jeden Centner rohe Schiefer zurecht zu machen und zu verdecken, werden, nach eben Demſelben, 4 Ggr. bezahlet.

Berechnung, in wie viel Zeit ein Schieferdecker die Schiefer auf ein gerades Dach aufſchlägt und deckt?

Die

Die Regel, welche bey dieſer Berechnung gebraucht werden kann, iſt folgende:

„Ein Mann kann in 10 Stunden $3\frac{1}{2}$ Centn.
„Schiefer, welcher bereits zugerichtet worden
„iſt, aufſchlagen; und ſolcher Schiefer, zu ei-
„nes Tages Arbeit von 10 Stunden, decket
„netto 12 Quadratfuß Fläche“.

Die Anwendung dieſer Regel iſt leicht zu beſtimmen, indem man nur die Größe des Daches zuerſt, und alsdann den Schiefer, der dazu gebrauchet werden ſoll, berechnen darf: ſo kann man alsdann die Zahl der Tage leicht wiſſen.

Geſetzt, es ſey ein Dach vorhanden, welches 224 Fuß lang und 60 Fuß hoch iſt: ſo würde eine Dachſeite folgendes betragen:

Länge oder Höhe des Daches	224
Breite deſſelben	60
	13440 Quadratfuß für 1 Seite;
für beyde aber	2
	26880 Quadratfuß.

Da nun 12 Quadratfuß eines Tages Arbeit von 10 Stunden iſt, ſo darf man nur mit 12 in die Summen der Fuße des ganzen Daches dividiren: ſo hat man alsdann die Anzahl der Tage, in denen daran gedecket wird, als:

24
Zahl der Fuße des ganzen Daches 26880 | 2240 Tage.
Zahl der Quadratfuße für 1 Tag 12222
111

Dieſe 2240 Tage betragen für 1 Mann 373 Wochen und 2 Tage. Hieraus kann man nun die Zeit beſtimmen, wie lange von mehrern Menſchen daran gearbeitet werden muß, wenn das Dach in weit kürzerer Zeit fertig werden ſoll.

Da nun nach der Regel $3\frac{1}{2}$ Centner Schiefer auf 12 Quadratfuß Fläche gehen: ſo kann man nach der Regel de Tri den Schiefer beſtimmen, und zwar alſo, daß man ſagt:

12 Quadratfuß Fläche erfordern $3\frac{1}{2}$ Centn. oder 385 Pfund: wie viel Centn. oder Pf. werden 26880 Quadratfuß Fläche erfordern?

Dieſes ſoll das Exempel beſtimmen.

12 Quadr. Fuß geben 385 Pf. was geben 26880 Quadr. Fuß?

385
134400
215040
80640
10348800

1
2724
10348800 | 862400 Pf. Schiefer.
1222222
11111

und ſolche bekommen an Centnern

1
194
862400 | 7840 Centn.
111110
111

Auf dieſe Weiſe verfährt man alſo bey der Beſtimmung des Zeit und des Schiefers bey Belegung eines geraden Daches.

Berechnung, wie viel Zeit zur Deckung einer Thurmhaube erfordert wird. Die Beſtimmung des Schiefers und der Zeit wird nach folgender Regel gemacht:

„Ein Mann kann in 10 Stunden $1\frac{1}{2}$ Centner „Schiefer verlegen, und ſolcher decket $13\frac{1}{2}$ Quadr. „Fuß Fläche“.

Nach dieſer Regel iſt nun der Schiefer etwas ſchwer zu beſtimmen, welches denn alſo geſchieht. Man nimmt eine Seite der Thurmhaube; ſolche mag nun 8 oder 4 Seiten haben, ſo ſetzt man dieſelbe nach ihrer unterſten und oberſten Länge der Dachſeite hin, ſammt den beyden Seiten, welche ein- und auswärts gehen. Man zieht hernach bey jedem Anfange und Ende der Biegung eine Linie, welche mit der Grundlinie gerade läuft. Sodann ſchneidet man jede Abtheilung mit einer ſchiefen Linie, aus der unterſten bis in die oberſte Ecke, in 2 gleiche Theile, betrachtet hierauf jede Hälfte als einen Triangel, und multipliciret alsdann die Grund-Fläche mit der Höhe des Dreyeckes, wie bereits bey den

Dächern

Dächern gezeigt worden iſt: ſo bekommt man den Quadratinhalt beyder Triangel, wenn man einen für voll berechnet. Auf gleiche Art verfährt man auch bey allen gemachten Abtheilungen. Hierauf multipliciret man die erlangte Anzahl der Quadratfuße, welche für eine Seite gefunden worden ſind, durch die Zahl der Seiten: ſo hat man alsdann den geſammten Flächen-Inhalt der ganzen Thurmhaube; und ſo iſt hernach, vermöge vorhergehender Berechnung, die Zeit der Deckung mit Schiefer leicht zu berechnen.

Das Schieferdeckerhandwerk findet man in Hallens Werkſtätte der Künſte, 5 B. S. 65—70, und in Sprengels Handwerke und Künſte, 9 Th. S. 241—269 beſchrieben; und den franzöſiſchen Schieferdecker kann man aus Dühamel Kunſt des Dachdeckers, im 6 Bande des Schauplatzes der Künſte, S. 308—323, kennen lernen.

Beantwortung der Frage: Wie verhalten ſich 100 Quadratellen Schieferdach und 100 Quadratellen Ziegeldach in Anſehung der Koſten und Schwere gegen einander? ſt. in No. 28 des Leipz. Int. Bl. v. J. 1775, S. 252, f.

Es folgt das **Decken der Dächer mit Steinplatten.** In Deutſchland bedient man ſich hierzu gemeiniglich der Solinger Steinplatten. Hiervon brauchet man zu 30 Quadratfuß, 1 Schock, nähmlich 20 große, 20 mittlere, und 20 kleinere, welche zuſammen ungefähr 8 Centner wiegen, und im Bruch 12 Ggr. koſten. Zu 1 Schock Platten werden 2 Schock Stein-Nägel, das Schock zu 1½ Gr. erfordert, und 4 Latten. Das Dach-Deckerlohn für jedes Schock, macht 8 Ggr. excl. Handlangerlohn, welches auch ſo viel betragen kann.

In verſchiedenen Provinzen Frankreichs, ſieht man die Häuſer der Städte, die Schlöſſer und Kirchen, mit einem gewiſſen platten Steine, Lave genannt (*), gedeckt.

(*) Dieſer Nahme iſt mit der Benennung derjenigen Materie, ſo die feuerſpeyenden Berge hervorbringen und halbverglaſet ausſpeyen, und die in Ströhmen auf verſchiedene Entfernungen von ihrem entzündeten Puncte fließt, nicht zu verwechſeln.

deckt. Es iſt dieſer Stein von verſchiedener Dicke, der ſich leicht ablöſet, und oben von den Steinbrüchen genommen wird, deren Oberfläche er bildet. Man bricht die Platten dergeſtalt entzwey, daß Stücke von 1 Fuß bis 18 Zoll, oder auch 2 Fuß lang, und beynahe eben ſo breit, daraus werden. Ueber 1 Zoll dürfen ſie nicht ſtark ſeyn. Die dünneſten ſind von 4 bis 5 Linien. Die dickſten ſetzt man auf die Mauern der Abfälle, oder auf die Giebel, den Anfang der Reihen zu machen; die dünneſten aber hebet man auf, die Reihen davon zu machen, welche gerade auf das Geſpärre kommen. Geſetzt, das Gebäude ſey 30 Fuß breit, ſo wird das Geſpärre zum Steinplattendache, nach einer ſenkrechten Linie, 15 Schuh hoch gemacht. Das Holz zu einem ſolchen Geſpärre muß aus ſtarken viereckigen Bauſtämmen beſtehen. Sie müſſen die Gemeinſchaft des einen Dach-Stuhles mit dem andern, oder eines Giebels mit einem Dachſtuhle, vermittelſt einer Stuhlſchwelle, die auf der Mauer liegt, und der Stuhlfetten, mit einander machen, deren Anzahl nach dem Verhältniſſe des Hanges geringer oder ſtärker iſt. Letztere dürfen, wenn man die Breite des Gebäudes, als 30 Fuß annimmt, nicht weiter als 6 Fuß von einander entfernt ſeyn. Zwey Stuhlfetten, die 10 bis 11 Zoll ins Gevierte halten, ſind hinlänglich, das Dach in 3 gleiche Zwiſchenräume abzutheilen, welche, wegen der Stärke der Stuhlfetten, nicht mehr als 6 Fuß und einige Zoll betragen werden. Der eine Dachſtuhl darf von dem andern, oder von einem Giebel, nicht über 10 bis 12 Fuß entfernt ſeyn. Die Sparren müſſen ſich vom Forſte bis zur Stuhlſchwelle erſtrecken, wo man ſie durch ihre Zapfen in Zapfenlöcher befeſtigt. Die Entfernung der Sparren von einander muß 1 Schuh, und höchſtens 15 Zoll, betragen. Die Latten werden aus eichenen Stangen gemacht, welche am Fuße 10, 12, 14 bis 15 Zoll im Umkreiſe haben, und 12 bis 18 Schuh lang ſind. Der Zimmermann reißt ſie nach ihrer ganzen

ganzen Länge von einander, nachdem er ſie von zwo Seiten behauen hat. Eine Stange, welche ſolcher Geſtalt getheilt iſt, gibt 2 Latten. Sie werden mit eiſernen, oder auch nur hölzernen, Nägeln quer über die Sparren befeſtiget. Die Latten müſſen nicht weiter, als 3, oder höchſtens $3\frac{1}{2}$ Zoll, aus einander kommen, und die Enden derſelben müſſen jederzeit auf die Mauern der Giebel, oder auf die Sparren, gebracht werden, ohne ſolche im Leeren hängen zu laſſen.

Die Steinplatte kommt roh aus der Hand der Brecher. Sie iſt eben und dünn, von ganz regelmäßiger Geſtalt, und wird durch Linien geendiget, die ſich auf verſchiedene Art gegen einander neigen. Die dickſten behauet der Decker mit einem Mauerhammer. Die Art und Weiſe, wie er mit den Steinplatten decket, findet man im 6 Th. des Schauplatzes der Künſte und Handwerke, S. 335 — 337, beſchrieben.

Wenn das Steinplattendach gut gemacht und neu iſt, hat es das Anſehen eines rothen oder braunen Ziegeldaches, nachdem die Farbe der Platten iſt, die man dazu gebraucht hat; und wenn es altert, nimmt es eine ſtärkere oder geringere Bräune an. Die Schwere eines ſolchen Daches ſichert daſſelbe vor den Anfällen des Windes, und die Feſtigkeit dieſes Steines wiederſteht dem heftigſten Hagel aufs ſtärkſte. Man findet Gebäude, die ſeit 74 Jahren gedeckt ſind, und auf welchen man noch keine Ausbeſſerung vorzunehmen hat.

Zum Beſchluß muß ich noch mit wenigem einiger Arten Dachungen gedenken, die zwar alle vorhergehende an Schönheit und Dauer übertreffen, aber viel zu koſtbar ſind, als daß ſie von Privatperſonen ſollten gebrauchet werden. Es ſind dieſes die mit Kupfer, Eiſenblech und Bley gedeckten Dächer. Sie gehören nur für landesherrliche Schlöſſer und Palläſte, und für Kirchen und andere prächtige öffentliche Gebäude.

Die **Kupferdächer** werden von den Kupferſchmieden, vermöge ihrer Handwerksrechte, allein gedecket.

Sie

Sie erhalten die Kupferplatten von dem Kupferhammer, und nageln dieſelben auf das vorher mit Bretern beſchlagene Dach dergeſtalt feſt an, daß immer eine Platte wenigſtens $\frac{1}{2}$ Zoll breit über die andere zu liegen kommt. Dieſe Dächer haben, wenn ſie neu ſind, ein prächtiges Anſehen, ſo aber durch die Witterung bald verdorben wird. Wenn ſie alt werden, bekommen ſie eine ganz ſchwärzliche Farbe, daß man das Kupfer kaum mehr daran erkennen kann. In den vorigen Zeiten waren dieſe Dächer ſehr im Gebrauch, und man findet noch hin und wieder auf Kirchen und Thürmen dergleichen, die 2 bis 300 Jahre alt ſind. Heutiges Tages werden ſie ſeltener gemacht; denn man ſieht den Werth des Kupfers, und daß ſolches in der Münze und unendlich viel andern Geräthſchaften weit höher angebracht werden kann, als bey dem Dachdecken, gar wohl ein. Ein Hauptſtück bey Auflegung der Kupferplatten kommt darauf an, daß man die hohen aufſtehenden Falzen vermeiden, und vielmehr die Falzen gleich, platt und eben machen, und ſo einrichten laſſen muß, daß ſie ſchräg über das Dach laufen. Die hohen Falzen halten den Staub und die Dammerde, welche durch den Wind und Schnee hinauf kommt, zurück, auf welchen nachher Mos wächſt, deſſen Feuchtigkeiten das Dach verderben. Dieſes gilt auch von den Dächern von Blech. Denn dieſe werden durch gedachte Feuchtigkeiten und daraus entſtehenden Roſt beſtändig gefreſſen, bis Löcher einfallen, die gewöhnlich bey den Falzen am häufigſten ſind.

Durch die Falzen wird verſtanden, wenn an einer Kupfer-Platte oder einem Bleche ein ſchmahler Streif umgebogen wird, ſo wie man an einem Bogen Papier einen Rand bricht. Durch dieſe Falzen werden die neben einander liegenden Tafeln verbunden, indem beyde Falzen mit einem Hammer platt auf die Tafel niedergeſchlagen werden, nachdem ſie benagelt worden ſind.

Die Häuſer mit Kupfer, ſtatt des Bleyes zu decken, hält man für vortheil- und dauerhafter. Zu 1 Quadrat-Fuß Kupferdach, wird ſelten mehr, als $1\frac{1}{4}$ Pfund, zu

1 Quadratfuß Rollenbleydach aber $5\frac{1}{2}$ Pfund erfordert, Siehe Th. V, S. 675.

Die Dächer von Eiſenblech werden auf zweyerley Art gemacht, nähmlich entweder von verzinnten, oder von ſchwarzen Eiſenblech. Beyde decket gemeiniglich der Klempner; und die Handgriffe bey beyden und den Kupferdächern ſind völlig einander gleich; daher auch dasjenige, was kurz vorher von den Falzen geſagt worden iſt, hier Statt findet.

Die blechernen Dächer werden, mehrerer Dauer wegen, mit einer Oehlfarbe angeſtrichen. Wollte man auch die Dächer von verzinntem Blech anſtreichen, ſo würde man ſich ſelbſt unnöthige Koſten machen, wenn man ſich dazu des verzinnten Bleches bedienete, da dieſes theurer iſt, und das ſchwarze Blech hierzu eben ſo gut iſt. Letzteres aber muß, weil es dem Roſte unterworfen iſt, unumgänglich angeſtrichen werden.

So dauerhaft die Dächer von Eiſenblech wirklich ſind, ſo gehen ſelbige doch oft vor der Zeit verloren, welches keine andere Urſachen, als die Ungleichheiten der Bleche, die hohen aufſtehenden Falzen, und die allzu dünne Beſtreichung mit der gewöhnlichen Oehlfarbe, haben kann. Um nun ein dauerhaftes Eiſenblech-Dach zu erhalten, muß man 1) ſolche Bleche dazu wählen, welche unter dem Planierhammer glatt gemacht ſind und keine Blätter haben; 2) muß man alle Falzen gleich, platt und eben machen, und ſo einrichten laſſen, daß ſie ſchräg über das Dach laufen; 3) muß man die Bleche, wie im V Th. S. 671 — 674, gezeiget worden iſt, vor dem Roſte zu verwahren ſuchen.

Die Berechnung der Blechtafeln, findet man ebend. S. 669, f.

Was endlich das **Decken der Dächer mit Bley** betrifft, ſo wird dazu Rollenbley genommen, und ebenfalls mit Oehlfarbe angeſtrichen, und die Handgriffe dabey ſind mit den vorhergehenden gleich; die Arbeit aber

bey

bey dieſer Dachung verrichten die Zinngießer. Dieſe Dächer ſind ebenfalls von langer Dauer, aber bey Feuersbrünſten ſehr gefährlich, indem das Bley ſogleich ſchmilzt und wie Waſſer von den Dächern herab fließt, ſo, daß ſich kein Menſch zu Rettung eines ſolchen in Brand ſtehenden Hauſes, ohne die größte Gefahr nahe herbey zu kommen unterſtehen darf; auch haben ſie öfters kleine Sandlöcherchen, welche mit der Zeit größer werden, und das Waſſer durchfließen laſſen.

Die Berechnung der Bleyrollen zu einem Dache, ſ. Th. V, S. 687.

Dach, wird an einigen Orten auch der **Wieſenſchilf**, (Arundo calamagroſtis) genannt.

Figürlich bedeutet das Wort **Dach**, im gemeinen Leben, das ganze Haus. *Mit Jemanden unter Einem Dache wohnen*, in Einem Hauſe. *Einem Dach und Fach geben*, ihn beherbergen.

Die Falkenierer nennen den Rücken des Falken zwiſchen den Flügeln gleichfalls das **Dach**.

Dach und Fach halten, heißt, die Gebäude an Oefen, Thüren, Fenſtern, Wänden, Zäunen und Dach, wie ein fleißiger Hausvater zu thun gewohnt iſt, jährlich in gutem Stande, oder ſo lange erhalten, als es ſich erhalten laſſen will; und gebührt demjenigen dafür zu ſorgen, welchem der Gebrauch einer Sache überlaſſen iſt. Daher iſt z. E. ein Vaſall oder Lehnmann verbunden, die baufälligen Lehnhäuſer zu verbeſſern, und in Dach und Fach zu erhalten.

Sonſt ſind auch hiervon in der Wirthſchaft, und in den bey derſelben vorfallenden Contracten vielerley Redensarten gewöhnlich, als: **Dach und Fach genießen**, welches eigentlich nichts anders bedeutet, als: den Genuß des Logis, des Quartieres oder der Wohnung in Eines Andern Hauſe haben; in welchem Falle dieſe Redensart auch beſonders von der Soldaten Quartieren

genommen wird, da man nähmlich deren freye Lagerſtatt, und ein dienliches Behältniß zu Verwahrung der Montirungsſtücke, ohne den ſo genannten Servis, dadurch verſteht. Durch die Redensart aber: **im Dach und Fach erhalten**, verſteht man inſonderheit bey der Wirthſchaft, die ſorgfältige Aufſicht und Bemühung eines guten Hauswirthes, er ſey ein Eigenthümer oder Miethmann eines Hauſes, dieſes nicht nur in Anſehung des Daches und der äuſſerlichen Wände dergeſtalt zu verwahren, daß Wind, Wetter und Regen nicht eindringen und daſſelbe ſchadhaft machen, ſondern auch ſonſt in nothwendiger Reparatur deſſen Zimmer und Theile zu erhalten.

Ein jeder Beſitzer eines Gebäudes, er beſitze ſolches unter was für einem Rechte und Titel er es wolle, muß ſelbiges, während ſeines Beſitzes in **Dach und Fach** erhalten. Es iſt dieſes ein zwar bekannter, aber nicht hinlänglich beſtimmter Ausdruck; es wird daher der Abſicht meines Werkes gemäß ſeyn, dasjenige, was ich darunter verſtehe, und billig von allen darunter verſtanden werden ſoll, mit wenigem etwas näher zu entwickeln.

Alle Gebäude, es mögen Häuſer, Ställe oder Scheunen ſeyn, müſſen, wenn ſie für tüchtig und brauchbar erachtet werden ſollen, wieder Wind und Regen geſichert ſeyn; ſolches geſchieht aber, wenn ſie feſte Wände und Dächer haben. Und dieſes iſt der allgemeine Begriff von dem Ausdrucke, **die Gebäude in Dach und Fach erhalten.**

Die meiſten, denen die Beobachtung dieſer Regel oblieget, glauben damit fertig zu ſeyn, wenn ſie die Löcher in den Dächern zuſtopfen, oder dann und wann eine neue Schaube darauf legen, auch den an den Wänden abgefallenen Lehm wieder anſchlagen, und überhaupt alle darin entſtandene Oeffnungen zumachen laſſen; und ſo weit pflegen auch nur gemeiniglich die Laß- und Leibeigene Bauern zu gehen, in Meinung, daß das übrige ein von der Herrſchaft zu beſorgendes Werk ſey. Ich halte aber mit gutem Grunde dafür, daß hierdurch allein der vollſtändige Begriff von dieſem Ausdrucke noch nicht erſchöpft ſey, ſondern ein weit mehreres dazu gehöre; beſonders, wenn die Rede von ſolchen Zeit-Inhabern der Gebäude iſt, deren Beſitz nicht etwa nur einige wenige Jahre währt, ſondern ihre ganze Lebenszeit hindurch von einer beſtändigen Dauer iſt. Und von dieſer Art ſind die meiſten Laßbauern, indem ſelbige die ihnen anvertraueten

Höfe,

Höfe, wenn ſie ſich nicht deren durch Ungehorſam oder lüderliche Wirthſchaft ſelber verluſtig machen, gemeiniglich Zeitlebens, oder doch wenigſtens ſo lange, als ſie ſelbigen Alters wegen vorzuſtehen im Stande ſind, zu behalten pflegen.

Bey dieſer Art von Beſitzern iſt es nicht genug, daß ſie bloß die Dächer ausflicken und das Aeuſſere der Wände in Ordnung halten, ſondern auch alles übrige, was zur Erhaltung der in Beſitz habenden Gebäude erforderlich iſt, müſſen ſie beſorgen.

Ich rechne hierher zuvörderſt billig das Verſchwellen eines Gebäudes. Ohne daſſelbe kann, wenn die Schwelle einmahl verfaulet, das Fachwerk, wie bekannt iſt, nicht weiter im Stande erhalten werden. Dieſe Arbeit iſt ohnedies, beſonders bey den leichten Bauergebäuden, nicht ſo ſchwer und koſtbar, als es einem in dergleichen Dingen unwiſſenden, dem äuſſern Anſcheine nach, vorkommen möchte. Wenn ich es auch für billig halten will, daß die Herrſchaft an denen Orten, wo die Bauern nichts Eigenes haben, das Holz zu den Schwellen hergebe, und nur das übrige von dem Bauer beſtritten werde: ſo wird dieſes, zumahl ja nicht der ganze Bauerhof auf einmahl verſchwellet werden darf, ſondern ſolches nach und nach geſchehen kann, für einen Bauer, welcher viele dabey nöthige Arbeit, ſo die Herrſchaft auf das theuerſte bezahlen müßte, ſelber verrichten kann, eine wahre Kleinigkeit ausmachen, die ihm unmöglich ſchwer fallen, viel weniger ihn zu Grunde richten mag. Das Anfahren des Holzes geſchieht ohnehin von den Bauern, vermöge der ihnen wegen Leiſtung der Baufuhren obliegenden allgemeinen Schuldigkeit. Der Lohn des Zimmermannes, wenn er auch einen dazu gebrauchen ſollte, iſt wegen Streckung der Schwellen für jeden Fuß höchſtens 1 Groſchen; und die meiſten Bauern, wenn ſie nur wiſſen, daß ſolches nicht auf der Herrſchaft, ſondern ihre eigene Koſten geht, werden ſchon im Stande ſeyn, ſich die Schwellen, mit Beyhülfe ihrer Nachbarn, ohne einen Zimmermann dabey zu haben, ſelber unterzubringeu. Das Klicken der unterſten Fächer, welche, wie bekannt, bey Unterbringung der Schwellen ausgeſchlagen werden müſſen, iſt ebenfalls eine Kleinigkeit, die der Bauer mit ſeinen Leuten in ſehr kutzer Zeit abzuthun vermögend iſt.

Eben dasjenige, was von dem Verſchwellen geſaget worden iſt, findet auch Statt, wenn etwa in einem Gebäude ein Riegel ſpringt, oder, wie öfters in den Scheunen von der Laſt des Getreides zu geſchehen pflegt, ein Balken einbricht. Beydes wird billig mit unter dem Ausdruck: in Dach und Fach erhalten, begriffen.

In Anſehung der Dachung, hat es eine gleiche Bewandtniß. Ein jedes Dach hat, nach wirthſchaftlichen Grundſätzen, eine gewiſſe Zeit, wie lange es liegen kann. Von einem guten Strohdache vermuthet man ſolches wenigſtens 16, und von einem Rohrdache 20 Jahre. Wenn ſie alſo in gutem Stande bleiben, und die Dachung nicht auf einmahl zu Grunde gehen ſoll, ſo muß von der erſten Art der 16te, und von der andern der 10te Theil alle Jahre neu gedecket werden. Bey dieſer Ordnung kann und wird ein jedes Dach in dem beſten und tüchtigſten Zuſtande bleiben.

Dach=Aente, Colymbus minor *Klein.*; ſ. unter **Taucher**.

Dach=Balken, ſiehe **Dach=Schwelle.**

Dach=Boden, der oberſte Raum eines Hauſes unter dem Dache, der in einigen oberdeutſchen Gegenden die Bühne, im Niederſ. der Böhn, genannt wird. Ehedem wurde ein ſolcher oberſter Boden auch der Söller genannt. S. dieſes Wort. Im Niederſ. heißt es auch Oken, und im Osnabrückiſchen Hyle.

An manchen Orten hat man eine nachahmungswürdige Bauart eingeführt, welche zur Abhaltung großer Feuersbrünſte ſehr nützlich iſt, da nähmlich in jedem von den in einer Reihe an einander hin zu ſtehenden kommenden Wohnhäuſern auf den Dachböden, an jeder Seite, wo die Giebelwände der Häuſer zuſammen ſtoßen, eine Thüre gemachet, und, bis auf etwa entſtehende Brandgefahr, verſchloſſen gehalten wird, um dadurch, wegen des Feuerlöſchens, geſchwinde von einem Dach=Boden zum andern kommen zu können. Es ſind zwar freylich andere Bedenklichkeiten und Beſchwerden, wegen ſolcher zu haltenden Thüren, dabey vorhanden; jedoch ſcheint mir der davon zu hoffende große Vortheil ſolche Bedenklichkeiten und Beſchwerden ſehr zu überwiegen, zumahl, da ſich dem etwa davon zu befürchtenden Uebel dennoch auch vorbeugen läßt.

Da wir, bey der Ausbauung unſerer Häuſer, unſere Abſicht vornehmlich dahin mit richten ſollten, wie durch eine ſchickliche Bauart, die ſich wohl ausüben läßt,

die Brandgefahr in den Häuſern vermindert und abgehalten werden möge, wenn auch gleich in manchen Stükken der Bauzierlichkeit, oder auch ſonſt der Bequemlichkeit, einiger Abbruch gethan werden müßte: ſo ſollte man deswegen beſonders auch darauf mit bedacht ſeyn, daß man nicht ſo gefährliche Dachböden bekommen, oder der durch eine üble Bauart daran ſchon verurſachten Brand-Gefahr wieder abhelfen möchte. Sehr brandgefährlich aber werden die Dachböden, der gemeinen Gewohnheit nach, und in den meiſten Häuſern ganz unnöthig, mit Bretern beleget, gebrücket oder geſpündet. Dieſe brandgefährliche Bauart ſollte man alſo billig, ſo viel nur möglich iſt, vermeiden; dahingegen lieber die Dachböden dafür gut äſterichen, und die Balken zwiſchen dem Aeſterich, oben und unten, auch mit Lehm ſchicklich und dauerhaft überziehen laſſen. Wohlhabende Leute können auch wohl gar dergleichen geäſterichte und mit Lehm überzogene Dachböden, zu mehrerer Reinlichkeit und dauerhafterer Feſtigkeit, mit Gyps gehörig begießen laſſen.

Der alleroberſte Dachboden, im Giebel des Hauſes, wird in vielen gemeinen Häuſern entweder gar nicht fertig gemacht, oder, wo dieſes ja einiger Maßen geſchieht, doch nur Breter auf die dünnen Balken geleget, oder ſie werden gar darauf feſt gebrücket, ohne daß ein Aeſterich zwiſchen die ſchwachen Balken käme. Dieſes in ſolcher oberſten Hausgegend alſo ganz unbedeckt liegende Breterwerk aber vergrößert daſelbſt die Brandgefahr noch weit mehr. Wenn man nun ſolche oberſte Dachböden doch auch gern, zum Gebrauche, fertig machen laſſen, und die Brandgefahr dabey dennoch auch vermindern will: ſo thut man weit beſſer, wenn man das Breterwerk daſelbſt meidet, und dafür auch ein nur ſchwaches Aeſterich machen, und die Balken, zwiſchen dem Aeſterich, oben und unten mit Lehm überziehen läßt. Und damit ſolches daſelbſt nicht zu ſchwer werde, kann man

die mit Strohlehm umwickelten Stickhölzer, welche ſonſt zwiſchen die Querbalken in ausgehauenen Kimmen oder Furchen, zur Feſthaltung eingeſchlagen werden, auch wohl nur oben, quer über die daſelbſt insgemein ſchwachen Balken, alſo auflegen, daß jedes Ende eines Stick=Holzes an das andere, von der andern Seite herüber, ebenfalls auf den Balken aufgelegte Stickholz anſtoße. Auf ſolche Weiſe werden die Balken oben ſofort gegen das Feuerfangen bedecket, und es gibt alſo einen ſchönen ebenen und brauchbaren, und nicht brandgefährlichen Dachboden, der doch auch lange gut dauert, weil er gemeiniglich nicht gar viel betreten wird.

Gewiß iſt es, daß die geſpündeten Dachböden in den meiſten Wohnhäuſern, zumahl in Städten, wo nicht viel Samenfrüchte aufgeſchüttet werden, wohl entbehret werden können. Wenn aber ja auf einigen ſolchen Dachböden Samenfrüchte aufgeſchüttet werden müſſen: ſo kann man, anſtatt den ganzen Boden zu ſpünden, lieber und beſſer dafür beſondere breite und niedrige Kaſten oder Fruchtbehälter dazu von Bretern alſo machen laſſen, daß ſie entweder ganz, oder verſtückt, auf die Dachböden geleget und gehörig zuſammen gefüget, und hernach, wenn ſie nicht mehr gebrauchet werden, nach Gutbefinden, wieder von ſolchen Böden weggeſchaffet werden können. Ein mit Bretern verſpündeter Dachboden läßt zwar auch das Regenwaſſer, welches durch das etwa ſchadhaft gewordene Dach eintröpfelt, nicht ſo leicht, als ein geäſterichter Boden, durchlaufen; allein, ein ſorgfältiger und behutſamer Hauswirth wird doch wohl lieber fleißig nach ſeinem Hausdache ſehen, und, wenn es etwa ſchadhaft wird, ſolches ſogleich wieder ausbeſſern, als, um eines kleinen Vortheiles oder einiger Bequemlichkeit willen, ſich einer daraus entſpringenden ſtarken Brandgefahr ausſetzen. Und wenn ſolche geäſterichte Dachböden mit Gyps gut überzogen ſind, ſo läßt dieſer das Waſſer auch nicht leicht durchdringen.

Auf den Dachböden und in den Dachkammern muß man durchaus nicht viele verbrennliche und ſehr brennbare Hausrathſtücke, und andere dergleichen Sachen, als: Stroh, Reiſig, Flachs, Holz ꝛc. am allerwenigſten aber nahe an die Giebelwand, welche an des Nachbars Haus anſtößt, legen.

Viele Hausväter haben die üble Gewohnheit, daß ſie faſt alle ihre etwa ererbte oder andere Hausrathſtücke, deren ſie nicht nothwendig bedürfen, auf ihre Dachböden oder in die Dach-Kammern ſchaffen, und daſelbſt aufbehalten. Weil nun ſolches gemeiniglich ſehr brennbare Dinge ſind, und von ſolchen Haus-Vätern geringer, als ihre andere Hausrathſtücke, geachtet, und bey einer Brandnoth ſehr ſelten von den oberſten Theilen der Häuſer herunter geſchaffet oder vor dem Brande gerettet werden: ſo werden auch ſolche Häuſer von dem in ihren obern Theilen befindlichen vielen brennbaren Hausrathe, brennbarer. Man ſollte alſo dergleichen Mobilien, die man nicht nothwendig brauchet, und ſie doch nicht wohl in Koffer, Laden oder Fäſſer einpacken kann, wo es angeht, lieber unten im Hauſe in eine Kammer zuſammen bringen, und darin aufbehalten.

Endlich würde es auch allemahl ſehr gut ſeyn, wenn Hauswirthe, zumahl diejenigen, die in einer brandgefährlichen Gegend wohnen, oder auch dazu noch Mangel an vielem Waſſer zum Brandlöſchen leiden, auf dem Hausdachboden ein Faß mit recht ſtarkem Küchenſalz-Waſſer, (wie ich es unter dem Art. **Feuer-Anſtalten** zu machen angeben werde,) nebſt einem oder zwey ſchicklichen Gießgefäßen, oder auch gar einer Handſprütze, auf etwa kommende Brandnothfälle, vorräthig aufbehielten, und es etwa alle acht Tage einmahl umrührten, um in Nothfällen ſolches kräftige Feuerlöſchwaſſer ſogleich, zum Gebrauche, bey der Hand zu haben. Allenfalls darf es auch nur ein Faß mit gemeinem Waſſer ſeyn; und damit es daſelbſt nicht ſo gar oft des Ausſchöpfens und Wieder-Anfüllens bedürfe, ſo lege man etliche Kalkſteine darein, welche daſſelbe wieder die Fäulniß bewahren.

Bey Wirthſchaftsgebäuden trägt ein geräumiger Bodenplatz zur Bequemlichkeit in der Wirthſchaft ſehr viel bey, indem er theils zur Aufbehaltung des zum Verkauf vorräthigen Obſtes, und theils im Winter zum Trocknen der nöthigen Hauswäſche, angewendet werden kann. Ueberdem iſt auf dieſen Böden die Anlegung zwey verſchloſſener Behältniſſe, das eine zur Aufbehaltung der in der weiblichen Haushaltung erforderlichen

Dinge, an Hanf, Flachs, gebacken Obſt, allerley Arten von Grütze ꝛc. das andere aber zu dem Vorrath in der Mannswirthſchaft an Eiſen, Stricken, Sielen u. d. gl. nöthig.

Was bey der Anlegung und Eintheilung des Boden=Platzes über Pferde= Rindvieh= Schaf= ꝛc. Ställen zu beobachten iſt, werde ich an gehörigen Orten anzeigen.

Um den Dachböden Licht und Luft zu geben, macht man Kapplöcher von verſchiedener Geſtalt, wovon ich unter Dachfenſter, im Art. **Fenſter**, handeln werde.

Dach=Decker, ſiehe oben, S. 538.

Dachdeckung, mit Bley, ſ. oben, S. 610; mit Bretern, S. 568; mit Eiſenblech, S. 610; mit Holzſchindeln, S. 563; mit Kupfer, S. 608; mit Lehmſchindeln, S. 555, fgg.; mit Reiſern, Abfallholz der Zimmerleute, und Geflechte von Weiden, S. 562; mit Rohr, S. 558, fgg.; mit Schiefern, S. 597, fgg.; mit Sennen, S. 561; mit Steinplatten, S. 606, fgg.; mit Stoppeln, S. 549, fgg.; mit Stroh, S. 539, fgg; mit Torf, S. 561, f.; mit Ziegeln, S. 581, fgg.

Dach=Eisbrecher, ſiehe unter **Eisbrecher**.

Dach=Ente, ſ. **Dach=Aente**.

Dach=Fahne, die kleine blecherne Fahne, welche auf das Dach geſetzet wird, die Gegend des Windes zu zeigen; ſiehe **Wind=Fahne**.

Dach=Fenſter, ſiehe unter **Fenſter**, im XII Th. S. 574, f.

Dach=Fette, Stuhlfette, Dachſtuhlfette, bey den Zimmerleuten, ein horizontal liegendes Holz, welches die Stuhlſäulen eines Daches oben mit einander verbindet.

Dach=Firſte, Förſte, oder **Forſt**, ſ. oben, S. 517.

Die auf wirthſchaftlichen Gebäuden werden am beſten aus Quecken gemacht; ſiehe oben, S. 560, f.

Auf Ziegeldächern werden dieſelben mit Hohl= oder davon ſo genannten Forſtziegeln gedeckt; ſiehe oben, S. 586.

Dach=Flechte, ſiehe **Dach=Mos**.

Dach-Forſt, Dach-Förſte; ſiehe **Dach-Firſte.**

Dach-Geſims, ſiehe oben, S. 537, f.

Dach-Haken, ſ. unter **Haken.**

Dach-Haſe, werden an einigen Orten die Katzen genannt.

Dach-Käfer, ſiehe unter **Käfer.**

Dach-Kehle, Fr. Noue. Wenn ein Gebäude unter einem rechten Winkel mitten auf ein anderes Gebäude, folglich auch ein Dach aufs andere, ſo zu liegen kommt, ſo entſtehen **Dachkehlen**, nach Beſchaffenheit des auffallenden Winkels. Die leichteſte und zugleich zierlichſte Art iſt, wenn man eine Bohle auf den Kehlſparren, d. i. das Grundholz der Dachkehle, oder Holziegel in Kalk oder Gyps umgekehrt darauf ſetzt, um eine Rinne für den Grund der Dachkehle zu machen. Und ſo läßt man die Ziegel von beyden Dächern als einen Abſchnitt auf dieſe Rinne zugehen; oder, man kann auch beyde Dächer ſo mit einander zuſammen hängen, daß man nur die Ziegel über einander leget, welche alsdann eine runde Schwarte machen. letztere Art von Dachkehlen wird gefalzt (Fr. en onglet) genannt. Siehe auch **Einkehle.**

Wie die Dachkehlen gedecket werden, findet man im VI B. des Schaupl. der Künſte und Handwerke, S. 301 — 303.

Dach-Kennel, ſiehe **Dach-Rinne.**

Dach-Kohle, eine Art von Steinkohle, die ſich beym Anfühlen fett und glänzend zeigt. Sie wird zuweilen auch Schieferkohle genannt.

Dach-Luke, ſ. im XII Th. S. 574.

Dach-Marder, ein Nahme, unter welchem auch der Hausmarder bekannt iſt, weil er ſich gern in den Häuſern unter den Dächern aufzuhalten pflegt. S. **Marder.**

Dach-Mos, Dach-Flechte, Lichen vulpinus *Linn.* eine Art Flechte, welche fadenförmig und ſehr äſtig iſt, aufrecht wächſt, und häufig auf den Schindeldächern angetroffen wird. Siehe **Flechte**, No. 27.

Dach-Mühle, eine Art kleiner leichter Hausmühlen, welche zuweilen in dem Dache eines Gebäudes angebracht

und

und entweder von dem Winde, oder auch vermittelſt eines ſtarken Gewichtes beweaet wird.

Dach-Recht, ſiehe **Trauf-Recht**.

Dach-Rinne, L. Compluvium, Fr. Chêneau, eine unten an der Kante des Daches angebrachte, entweder ſichtbare oder im Rinnleiſten verſteckte Rinne, von Holz oder von weißem oder mit Oehlfarbe überſtrichenem Blech, oder von dünnem Bley oder Kupfer, welche das von den Dächern ablaufende Regenwaſſer (die Dachtraufe) auffängt und mit einmahl wegſchüttet, oder durch Drachen-Köpfe, (wovon an ſeinem Orte,) oder durch abhangende Röhren (Dahl-Leitel-Röhren) ableitet; im Oberdeutſchen ein Dachkennel, in Niederſ. eine Göte, Gate, Gaue, imgleichen ein Soot, welches letztere aber auch einen Ziehbrunnen bedeutet.

Es iſt ſowohl in großen als kleinen Städten mehrentheils gebräuchlich, daß an den Dächern eines jeden Hauſes hervorragende Röhren angebracht ſind, die das Waſſer, welches die Dachrinnen von dem Regen oder zerſchmolzenen Schnee aufgefangen haben, auf das Steinpflaſter gegen die nächſte Gaſſe, häufig herunter ſpritzen. Von Rechtswegen ſollte dieſe alte Gewohnheit in allen wohl eingerichteten Städten ganz und gar abgeſchaffet werden. Auſſer dem, daß ſie das gute Anſehen einer Stadt merklich verringern, und ſogar öfters den darunter Weggehenden den Untergang drohen: ſo erwächſt auch daraus ein unausbleiblicher Schaden und Nachtheil für das Pflaſter ſelbſt, indem an denen Stellen, auf welche ſich dergleichen Waſſerfälle ergießen, ſowohl der Sand, als die kleinern, zur Ausfüllung der Lücken angebrachten Steine weggeſpühlet werden. Einige haben dieſes zwar dadurch zu vermeiden geſuchet, daß ſie große und breite Steine unter dieſen Dachrinnen in dem Pflaſter angebracht haben; allein, da das fallende Waſſer nicht jederzeit eben dieſelbe Direction behält, indem es bald ſenkrecht, bald, wegen der größern Menge deſſelben, und öfters dazu kommenden Windes, vor- oder ſeitwärts getrieben wird: ſo kann dadurch die Unordnung nicht allerdings vermieden werden; und auſſerdem gibt dieſer Gebrauch auch dem Steinpflaſter ſelbſt ein ſchlechtes Anſehen, wenn ſo viele, der Größe nach ungleiche Steine demſelben eingefüget werden.

An manchen Orten herrſchet gar die Gewohnheit, daß man ſich durchgehends der hölzernen Dachrinnen bedienet, die aus

ganzen Kiefern oder Fichten verfertigt ſind. Man läßt ſolche alsdann mit der dickern Seite bis auf 1½ Ruthen zwiſchen jedem Hauſe hervor ragen, und auf dieſe Art verunſtalten ſie nicht nur die ganze Stadt, ſondern ſind auch ſelbſt im Winter dadurch gefährlich, weil ſie öfters mit Eiszapfen von 10 bis 20 Pfund behangen ſind, welche den darunter Weggehenden, beym Abfallen, einen nicht geringen Schaden zufügen können; zu geſchweigen, daß ſie bisweilen, nach vorhergegangener Fäulniß, durch ihre eigene Schwere abbrechen, und vielen Schaden anzurichten im Stande ſind. Beſonders ſind dergleichen Rinnen an den dicht an einander gebaueten Häuſern nicht zu leiden, weil, bey Feuersnoth, das Feuer ſich leicht daran von einem Hauſe zum andern ſchnell fortpflanzt; und noch weniger iſt es zu erlauben, daß man ſolche hölzerne Dachrinnen mit Pech überziehe.

Ob nun gleich die blechernen, und mit allerley Verzierungen, als: Drachenköpfen, Delphinen, u. d. gl. ausgeſchmückten Röhren kein ſo ſchlechtes Anſehen, als jene, verurſachen, und zugleich weniger gefährlich ſind: ſo ſind ſie doch dem Pflaſter ſelbſt eben ſo ſchädlich; und ein auf den Straßen gehender, muß ſich, auch ſelbſt nach dem Regen, und im Winter bey Thauwetter, beſonders wenn es finſter iſt, alle 20 bis 30 Schritte wohl in Acht nehmen, daß er nicht einen ſolchen reichlichen Ausguß auf den Kopf bekomme.

Wäre es, aus dieſen angeführten Urſachen, nicht beſſer, daß in einer großen Stadt dieſer Gebrauch gänzlich abgeſchaffet, und an jedem Hauſe eine blecherne Röhre von dem Dache bis auf die Erde, zum Abfluß des Waſſers, dicht an der Mauer ſenkrecht herunter geführet würde? Wenn auch gleich dieſes in der ganzen Stadt nicht auf einmahl geſchehen könnte, ſo könnte dieſe löbliche Gewohnheit doch nach und nach, beſonders bey denen, die neue Dachrinnen auflegen wollen, eingeführet werden. Wie denn, unter andern, in Paris d. 16 Jul. 1764, durch eine Verordnung, allen, welche neue Häuſer in daſiger Stadt und den Vorſtädten aufbauen, oder die Dächer der bisher von ihnen bewohnten ausbeſſern laſſen, bey ſchwerer Geldſtrafe verbothen worden iſt, neue Dachtraufen anzulegen; dagegen wird erlaubt, das Waſſer von Dächern, vermittelſt metallener oder hölzerner, bis auf die Erde hinab gehender Röhren abzuleiten.

Von Dachrinnen von Eiſen= und Kupferblech, und wie jene durch den Anſtrich für Roſt zu verwahren, ſ. Th. V, S. 671, fgg.

Vom Richten der Dachtrauſe und Dachrinnen in des Nachbarn Hof und Garten, ſ. den Art. Trauf-Recht.

Dach-Schiefer, ſiehe oben, S. 597, fgg. und Schiefer.

Dach-Schindel, ſiehe oben, S. 563, fgg. und Schindel.

Dach-Schwelle, Stuhlſchwelle, Dachſtuhlſchwelle, bey den Zimmerleuten, ſtarke fünfeckige Balken, welche in die Lager- und Hauptbalken eingelaſſen werden, und worauf der Dachſtuhl ruhet; ſ. oben, S. 524. 526.

Dach-Spähne, Splinde, Spliſſe, im Niederſ. **Spletten**, im Oberd. **Spleiſſen**, l. Aſſulæ, ſind ungefähr 13 Zoll lange, eines Haber- oder Gerſtenkornes dicke, und 2½ Zoll breite, von kernigen feſten Tannen- oder Fichtenholz geſpaltene Breterchen, welche bey einem Ziegel-Dache unter die Fugen zweyer Ziegel geleget werden, das Regenwaſſer abzuhalten. Es müſſen dieſelben nicht windſchief ſeyn, weil ſonſt das Waſſer in die Gebäude läuft. Sie werden bundweiſe verkauft, und richten ſich nach der Zahl der Dachziegel. Es ſind gemeiniglich 200 Stück in einem Bande; weil aber viele darunter untauglich ſind, ſo rechnet man gemeiniglich 6 Bund auf 1000 Stück Ziegel.

Dach-Sparren, ſiehe oben, S. 525.

Dach-Spitze, heißt 1) die ſpitzig zulaufende Fläche eines Daches, ſ. **Dachfirſte**; 2) eine Säule, welche in die Mitte der Kehlbalken geſetzet wird, bis in die Dach-Spitze oder den Forſt reicht, und auch die Giebelſpitze, die Dachſtütze, genannt wird.

Dach-Stein, ein jeder Stein, mit welchem ein Dach gedecket wird. Daher werden im gemeinen Leben nicht nur die Dachziegel, ſondern auch die für die Dächer beſtimmten Schiefer, **Dachſteine** genannt.

Dach-Stroh, Stroh, womit man ſchlechte Häuſer oder Gebäude decket; ſiehe, S. 539.

Dach-Stuhl, dasjenige Zimmerwerk, welches unter das Sparrwerk eines Daches geſetzet wird, daſſelbe tragen zu helfen. Es iſt derſelbe entweder ein ſtehender, ſiehe oben, S. 522, oder ein liegender, S. 524.

Dachſtuhl-Fette, ſiehe **Dach-Fette.**

Dachſtuhl-Riegel, ſ. oben, S. 527.

Dachſtuhl-Säule, die Stützen oder Säulen eines Dach-Stuhles, welche die Stuhlfetten tragen; die **Stuhl-Säulen**, ſ. oben, S. 524. 526, f.

Dachſtuhl-Schwelle, Stuhlſchwelle; ſiehe **Dach-Schwelle.**

Dach-Stütze, ſiehe **Dach-Spitze.**

Dach-Traufe, im Oberd. die **Dachtröpfe**, das von einem Dache herab fließende Regen- oder Schneewaſſer. Imgl. die Röhre, vermittelſt deren man dieſes Waſſer von den Dächern ableitet, die Dachrinne, und der unterſte Rand des Daches, welcher über der Wand eines Gebäudes vorraget. Siehe **Dach-Rinne. Traufe.**

Dach-Traufen-Ziegel, Fr. Battelement, die unterſte Reihe Ziegel, von welcher die Drachtraufe auf den Erdboden oder in eine Rinne fällt.

Dachwurz, ſiehe **Haus-Laub.**

Dach-Ziegel, Ziegel oder gebrannte Steine, das Dach eines Gebäudes damit zu decken; ſ. oben, S. 581, und **Ziegelbrennerey.**

Dachung, im gemeinen Leben, das Decken eines Gebäudes. **Die Dachung vornehmen, zur Dachung ſchreiten.** Imgleichen das Dach ſelbſt, und die Art und Weiſe es zu decken; von dem veralteten Zeitworte dachen. Siehe **Decken.**

Dachs (*), L. Meles, Taxus, Fr. Blaireau, Blereau, Griſard, Taiſſon, ein wildes vierfüßiges Thier, mit einem ſtarken Leibe, zottigen grauen, weißen und ſchwarzen mit einander vermiſchten Haaren und kurzen Füßen, welches

(*) Im Oberdeutſchen lautet dieſes Wort Tachs, welches mit dem Ital. Taſſo, dem Franz. Taiſſon, dem Lat. Taxo, Taxus, Taſſus, beſſer überein kommt, als unſer hochdeutſches Dachs. Die niederſ. und nördlichen Mundarten haben für dieſes Thier eine andere Benennung, die von deſſen grauen Farbe hergenommen iſt. Denn ſo heißt es im Niederſ. Gräſing, im Dän. Grävinge, im Holländ. Greving, Grevel, im Schwed. Gräſswin, im Engl. Gray, womit auch das Ital. Graio und das Franz. Griſard überein kommen.

welches an Größe einem Biber gleicht, und ſeine Wohnung beſtändig unter der Erde hat.

Der Dachs hat ſo kurze Ohren und Füße, daß der Bauch die Erde zu berühren ſcheint; dieſe Blendung aber rührt bloß von der Länge der Haare her, welches am ganzen Körper, auſſer auf der Schnautze, auf der Stirn und an den Füßen, eben ſo lang iſt, als das Haar unten am Bauche. Dieſes verurſachet natürlicher Weiſe, daß man die Geſtalt des Leibes nicht wohl unterſcheiden kann, und er weit größer, als er wirklich iſt, ausſieht. Dies Haar bedeckt beynahe ganz die Ohren, und man ſollte meinen, daß der Schwanz bloß aus langen zerſtreuten Haaren beſtände, wenn man nicht, beym Angreifen deſſelben, den Stumpf fühlte. Die Schnautze iſt länglich, wie bey den Bauer-däniſchen und Schäfer-Hunden; auch die Naſe iſt, wie bey den Hunden, geſtaltet. Die Augen ſind klein, und die Ohren kurz und rund, faſt wie bey den Ratzen. Der Schwanz reichet nur bis an die Ferſe, welche nicht weit vom Hintern abſteht, weil das Knie dergeſtalt gebogen iſt, daß der Schenkel und das Bein einen ſcharfen Winkel machen, und ihre Richtung beynahe horizontal iſt. An jedem Fuße ſind 5 Zehen, mit ſtarken Klauen.

Der Dachs iſt ein träges, mißtrauiſches und einſam lebendes Thier, welches ſich in die entlegenſten Oerter, in die dickſten Wälder verbirgt, und daſelbſt ſeine unterirdiſche Höhle, welch der Dachsbau genannt wird, ausgräbt. Der Ort in dieſem Baue, darin der Dachs liegt, heißt der Keſſel. Das Loch, welches zu dem Keſſel oder der eigentlichen Lagerſtätte des Dachſes führt, wird im gemeinen Leben das Dachsloch, bey den Jägern aber die Dachsröhre, genannt. In dieſem unterirdiſchen finſtern Aufenthalte bringt er wenigſtens drey Viertel ſeines Lebens zu, und verläßt denſelben bloß in denen Augenblicken, in welchen er durchkriechen muß, das dringende Bedürfniß des Hungers zu befriedigen. Sein läng-

länglicher Körper, und ſeine kurze Füße, wovon hauptſächlich die vorderſten mit ſehr langen und ſtarken Klauen bewaffnet ſind, machen es ihm leichter, als irgend einem andern Thiere, die Erde aufzuſcharren, ſich in dieſelbe einzugraben, auch den Schutt hinter ſich auszuwerfen, und ſo mit den ſchräg angelegten Röhren ſeines Baues zuweilen ungemein tief in die Erde zu dringen. Seinen Keſſel hält er reinlich, und bringt gegen den Winter das nächſt herum liegende Laub hinein, wo er ſeine Loſung den Winter über hinwirft, und deshalb in beſondere Röhren geht, indem in den Keſſel 2, 3, auch wohl mehr, Röhren zuſammen laufen. In einem recht großen oder Haupt=Bau macht er auch einige Röhren gerade auf, daß er darin die Luft empfinden kann.

Der Fuchs, dem es ſchon beſchwerlicher fällt, dergleichen Bau anzulegen, macht ſich die Arbeit des Dachſes zu Nutzen. Weil er mit Gewalt nichts gegen dieſes Thier auszurichten vermag, ſo zwingt er es mit Liſt, ſeinen Bau zu verlaſſen. Er bemühet ſich, den Dachs auf alle mögliche Weiſe zu beunruhigen, ihm bey dem Eingange aufzulauern, und ſo gar den Bau durch ſeine ſtinkende Loſung zu beſudeln. Hierauf bemächtiget er ſich dieſer fremden Wohnung, erweitert ſie nach ſeiner Bequemlichkeit, und machet aus derſelben für ſich ein ſchickliches Lager.

Der aus dem eigenthümlichen Bau verdrängte Dachs, bleibt dem ungeachtet in eben derſelben Gegend. Er fängt, nicht weit davon, aufs neue an, ſich einen Bau zu graben, den er nur zur Nachtzeit verläßt, wovon er ſich nie weit entfernt, und wohin er, ſobald ihm eine Gefahr zu drohen ſcheint, augenblicklich wieder zurück eilet. In ſeinem Bau findet er das einzige Mittel ſeiner Sicherheit, weil es ihm unmöglich iſt, ſich durch die Flucht zu retten. Zu einem ſchnellen Laufe hat er viel zu kurze Beine. Die Hunde faſſen ihn bald, wenn ſie ihn in einiger Entfernung von ſeinem Loche ertappen; inzwiſchen geſchieht es ſelten, daß ſie ihn gänzlich anhalten und überwältigen können, wofern man ihnen nicht zu Hülfe kommt. Er iſt mit einem ſehr dicken Haare, ſtarken Pfo=

ten, Kinnbacken, Zähnen und Klauen verſehen; er wirft ſich auf den Rücken, und bedient ſich nun aller ſeiner Kräfte und ſeiner gefährlichen Waffen, ſich den Hunden muthig zu wiederſetzen, denen er auch gemeiniglich tiefe Wunden beybringt.

Man gibt vor, daß der Dachs, wenn er von Jägern verfolgt wird, ſeine Vorderfüße auf den Kopf lege, ſich wie eine Kugel zuſammen rolle, und ſo, nach der Bären Art, von Höhen und Felſen herab ſtürze. Das Helle ſcheuet er dermaßen, daß er, wenn in kurzen Sommernächten der Tag ihn zu eilig überraſchet, aus Furcht vor dem Tageslichte ſich oft in hohle Bäume oder ſchlechte Fuchsbaue verbirgt; wie er denn auch nicht gern bey hellem Mondſchein aus ſeiner Wohnung geht, und ſich vor ſeinem eigenen Schatten fürchtet, mithin zu der Zeit lieber in dunkeln und düſtern Orten weidet, oder ſeine Nahrung ſuchet. Er geht gemeiniglich des Nachts nach ſeiner Nahrung aus, ſticht mit ſeiner ſpitzigen harten Naſe auf den Hütungen und Wieſen in die Erde kleine Grübchen, faſt wie die Friſchlinge brechen, nähret ſich von den Käfern in den Kuh= und Pferdemiſthaufen, von Gewürme und allerley Wurzeln. Wo auch weiße Rüben in den Feldern ſtehen, da findet er ſich ebenfalls dabey ein, imgleichen bey der Eichelmaſt, wovon er auch etwas, wiewohl wenig, mit nach ſeinem Bau nimmt. Im Herbſte, um Martini, iſt er am fetteſten, und, wie ein Speckſchwein, über ſeinen ganzen Leib mit Fett überzogen, da er denn ſchon nicht mehr alle Nächte auszugehen pflegt. Sobald es friert und zuwintert, bleibt er gar im Bau, kommt weder Tag noch Nacht heraus, und zehret ſein ſtark aufgelegtes Fett wieder vom Leibe. Er hat dazu unter dem Schwanze und über dem Weideloche, ein beſonderes Saugeloch, welches gerade ſo weit und ſo tief iſt, daß er ſeine Naſe hinein ſtecken kann; und ſo nährt er ſich, auf eine bewundernswürdige Art, die Wintermonathe hindurch von ſeinem eigenen Leibe.

Das

Das Männchen findet man ſelten in Geſellſchaft der Dachſinn. Sie ranzen zu Ausgange des Novembers, oder im Anfange des Decembers, gehen wie andere dergleichen Raubthiere, 9 Wochen dick, und ſetzen im Februar 3, 4, auch wohl zuweilen 5 Junge. Bey heran nahender Heckzeit rupft die Dachſinn vorräthiges Gras und Kräuter ab, und macht einen Bündel daraus, welchen ſie zwiſchen ihren Pfoten bis in den Keſſel ihres Baues ſchleppet, wo ſie daraus für ihre Jungen ein bequemes Lager bereitet. Wenn dieſe ein wenig erwachſen ſind, bringt ſie ihnen zu freſſen; dieſes hohlt ſie bloß des Nachts zuſammen, und wagt ſich zu ſolcher Zeit weiter als jemahls, von ihrem Baue. Sie ſuchet Weſpen-Neſter, und nimmt das Honig daraus, dringt in die Kaninchenhöhlen, fängt junge Haſen, Feldmäuſe, Eidechſen, Schlangen, Heuſchrecken, raubet Vogel-Eyer, und eilt mit ihrer Beute zu den wartenden Jungen, welche ſie oft bis an den Rand ihres Keſſels heraus lockt, um ſie entweder zu ſäugen, oder ihnen zu freſſen zu geben.

Die Jungen werden leicht zahm, ſpielen mit den kleinen Hunden, und laufen, wie dieſe, einer Perſon nach, die ſie kennen, und die ihnen zu freſſen gibt. Alt gefangene Dachſe hingegen bleiben ſtets wild. Sie ſind zwar weder boshaft, noch gefräßig, wie der Fuchs und Wolf, dennoch aber gehören ſie zu den fleiſchfreſſenden Thieren. Sie freſſen von allem, was man ihnen anbiethet: Fleiſch, Eyer, Käſe, Butter, Brod, Fiſche, Früchte, Getreide, Wurzeln, ꝛc. rohes Fleiſch aber am allerliebſten, beſonders Kaninchen, Kröten, Gänſe, Hühner, und andere Vögel, welche ſie erhaſchen können, mehrentheils Käfer, Würmer und andere Inſecten.

Dieſe Thiere ſind von Natur ſehr froſtig. Wenn man einige derſelben im Hauſe erzieht, kann man ſie nicht von der Feuerſtätte wegbringen; und oft kommen ſie der Gluth ſo nahe, daß ſie ſich die Füſſe verbrennen, welche ihnen ſchwer heilen. Auch ſind ſie der Krätze

ſtark unterworfen; und die Hunde werden gleichfalls davon angeſteckt, wenn ſie in ihren Bau kommen, wofern man ſie nicht ſogleich ſorgfältig abwäſcht.

Sowohl die Jäger, als faſt alle von dem Dachs handelnde Schriftſteller unterſcheiden einen **Schweins-Dachs**, Fr. Prochin, und einen **Hundsdachs**, Fr. Chenin. Jener ſoll ſich durch einen ſtärkern gelblichen Kopf, kürzere Naſe und gebogeneres Gebiß, dieſer aber durch einen weißen Kopf und Kehle, mit ſpitzig zulaufender Naſe, auszeichnen. Ueber dieſen und andern zur Naturgeſchichte des Dachſes gehörige Puncte, kann man Hrn. v. Büffon allgemeine Hiſtorie der Natur, nach der Käſtnerſchen Ueberſetz. in 4to, IV Th, 1 B. S. 59, fgg. und ebendeſſ. Naturgeſchichte der vierfüßigen Thiere, nach der Ueberſetz. des Hrn. D. Martini in 8vo. B. IV, S. 123, fgg. und die von letzterm am angef. O angezeigten Schriftſteller, nachleſen.

Man ſollte faſt den Dachs nicht unter die Raubthiere rechnen, indem er ſich auf das ſchnelle Laufen nicht viel verlaſſen kann. Wenn ein Menſch gut zu Fuße iſt, kann er ihn gar wohl in ſeinem Laufe einhohlen; und ein Haſe müßte ſehr jung und ſchlecht beſchaffen ſeyn, wenn er ihm zum Raube werden ſollte. Man hat aber doch an zahm erzogenen Dachſen wahrgenommen, daß ſie ganz kleine Ferkel und junge Hüner gefreſſen haben, daher können ſie auch an den jungen wilden Thieren, welche noch nicht fortkönnen, wie auch an jungen Federwildbret, dergleichen thun.

Die Dachſe werden unter das kleine Weidwerk oder die niedere Jagd gezählet. Die **Art und Weiſe, wie dieſelben gefangen werden**, iſt verſchieden. Die zu dieſem Fange vortheilhafteſte Jahrszeit, iſt der Herbſt, ungefähr gegen Martini, weil ſie alsdann am fetteſten ſind. Man fängt ſie entweder bey Nachtzeit, da man ihnen, wenn man ihre Geſchleife in der Nähe weiß, und dieſelben nach dem Holzobſte, oder ſonſt, auf ihre Nahrung ausgehen, dabey aufpaſſet, und alsdann dieſel-

ben

ben hetzet, wozu aber gute, herzhafte und beißige Hunde und ſtarke Rüden, die den einmahl angepackten Raub nicht mehr verlaſſen, wie auch genugſam mit Gabeln und Prügeln verſehene Leute, ſeyn müſſen, die den Dachs anhalten, und ſeine Flucht verhindern können. Auf eine andere Art geſchieht es bey Tage, da man ihre Geſchleife durch die Dachshunde ausſpüret, ſie aus ihren Löchern treibet, und hernach mit Schleifen und Gabeln fängt. Oder ſie werden gar ausgegraben. Hierzu gehören recht gute Dachshunde; und es iſt gut, daß man 2 Hunde habe, und beſtändig ein Hund am Dachs bleibe. Wenn die Hunde (nachdem ihnen vorher die Halsbänder abgelöſet worden, damit ſie nicht in dem Bau an Wurzeln hangen bleiben,) in den Bau gelaſſen worden, leget man ſich zu Boden auf den Bau, und höret den rechten Ort ab, wo die Hunde vorliegen, und gräbt alsdann auf die Hunde, daß man gedenket kurz davor zu kommen; denn ſo dicht leidet der Dachs den Hund nicht an ſich; und muß der Einſchlag die Quere auf die Röhre kommen, auch geräumig ſeyn, daß man ſich darin umkehren kann. Das dazu benöthigte Grabezeug iſt eine gute ſcharfe Hacke, ein Par Spaten, eine Schippe, eine Axt und eine Zange. (Mit der Zange pflegt man ihn zu faſſen, heraus zu ziehen und zu halten. Hierbey iſt zu merken, daß man den Dachs mit der Zange bey dem untern Kiefer zu erwiſchen trachten ſoll; denn wo man den obern Kiefer mit der Naſe in die Zange zwinget, ſtirbt er alſobald.) Sobald man auf die Röhren kommt, muß man ſich gleich hinter den Hunden hinzu machen. Denn ſonſt geſchieht es wohl, daß der Dachs, wenn man ihm zu nahe auf den Hals kommt, über die Hunde weggeht, und in dem Bau ſeine Retirade ferner ſuchet, und müßte man alsdann von neuem wieder einſchlagen. So geſchieht es auch, daß, wenn die Hunde nicht recht ſcharf ſind, der Dachs ſich nur in einen Keſſel ſetzt, und erwartet, bis man bald auf ihn iſt; ſodann geht er fort, und ſetzt ſich erſt an einem andern Orte nieder; mithin

wäre die erſte Arbeit wieder umſonſt. Auch geſchieht es, daß ſie, wenn die Hunde nicht ſcharf ſind, und recht anhalten, öfters gar heraus kommen, und nicht ſogleich wieder hinein kriechen. Inſonderheit iſt es ſchlimm, wenn man bald auf den Dachs iſt, und die Hunde abgehen. Denn alsdann verliert (verkluftet) er ſich, gräbt das Erdreich immer tiefer hinein, und ſcharret es hinter ſich, verſetzt ſich alſo, und ſitzt ſtill, daß ihn die Hunde ſelten wieder finden. Der Grund davon iſt dieſer, weil der ganze Bau voll ſtarken Geruches iſt; und wenn er ſo verborgen ſtill ſitzt, ſie ihn nicht auftreiben können; alsdann muß man, aller angewandten Mühe ungeachtet, leer wieder abziehen. Wenn man aber den Dachs aus dem Bau bekommen hat, leget man Holz quer über die Röhren, und decket ſelbige zu, daß das Erdreich nicht ſo häufig in die Röhren hinein falle, und wirft nachher alles Erdreich wieder darauf. Auf ſolche Art bleiben die Baue im Stande; denn ſonſt, wenn man die Baue ſo offen läßt, werden ſie ruinirt, und die Dachſe und Füchſe ziehen ſich in andere Reviere hinweg.

Die Dachſe pflegt man auch mit der Haube lebendig zu fangen, oder mit Schlagbäumen, Eiſen, Selbſtgeſchoſſen, Schleifen und andern Maſchinen, ſich ihrer todt zu bemächtigen.

Die Haube, welche deswegen auch **Dachs-Haube** genennet wird, Fig. 451, wird folgender Geſtalt gemacht. Man nimmt einen eiſernen Ring, ſo weit, daß man faſt eine Hand durchſtecken kann. In und um den Ring fängt man mit ſtarkem Bindfaden zu ſtricken an. Man ſtrickt 10 Maſchen in den Ring, und ſtrickt alſo fort rings herum, dergeſtalt, daß allemahl eine Maſche zugenommen wird, bis die Haube 5 Fuß lang iſt. In die letzten Maſchen zieht man eine Leine, die ein Par Klaftern lang iſt. Die Maſchen können in der Weite ſeyn, als wie die im Haſengarne. Dieſer Hauben hat man 3 bis 4 Stücke. Wenn man nun den Dachs fangen will,

geht

geht man zum Bau des Nachts, wenn zu vermuthen iſt, daß der Dachs auſſer dem Baue iſt. Um ihn auch gewiſſer zu haben, ſetzt man ſich wohl des Abends auf einen Baum über den Dachsbau, gibt Achtung, wenn der Dachs heraus kommt, wartet ein wenig, bis man glauben kann, daß er eine Strecke vom Bau weg ſey; ſteigt alsdann vom Baume, und leget in jede der gangbarſten Röhren eine Haube; ſtecket den Ring, ſo weit als möglich, in die Röhre; befeſtiget den weiten Theil mit ſpitzigen Heftlein auswendig um die Röhre, und bindet die Leine an einen Pflock an. Die Nebenröhren aber, welche man nicht mit Hauben belegen kann, müſſen vorher ſchon zugemacht ſeyn. Alsdann ſuchet man mit dem Hunde den Dachs auf ſeiner Weide; ein Mann muß aber bey den Hauben bleiben. Wenn nun der Hund den Dachs findet, wird dieſer ſich alsbald nach den Bau retiriren, aber auch zugleich in die Haube fahren. Wären ihrer mehr als Einer: ſo kann er, wegen des vorhin ſchon hinein gefahrnen Dachſes, nicht in dieſe Röhre kommen, und ſuchet alſo die andere. Die Hauben ziehen ſich zu; und ſo langet man ſie bald mit der Haube heraus; ſonſt, wenn ihnen Zeit gelaſſen würde, zerbeiſſen ſie die Haube, und wäre alsdann der Fang vergebens. Auf dieſe Art fängt man wohl 2 bis 3 Dachſe auf einmahl.

Weil öfters die Dachſe, wie die Füchſe, ihre Baue ſehr tief, oder unter großen Bäumen, Wurzeln oder Felſen, haben, ſo daß ſie alſo unmöglich auszugraben ſind, oder wenn man ſich theils die Mühe zum Ausgraben nicht nehmen will, theils auch keine dazu abgerichtete Hunde hat: ſo fängt man die Dachſe in Schlagbäumen. Wo nähmlich die Dachſe ihre Winterbaue haben, oder wo man auch des Sommers ſpüret, daß junge Dachſe zu den Bauen aus- und eingehen, daſelbſt macht man Schlagbäume vor die meiſten und gangbarſten Röhren. Man ſchlägt nähmlich vor eine Röhre 2 Stangen mit ſtarken Haken, ſo daß ſie tief in die Erde kommen, und

nur ein wenig heraus ſtehen. Sie können 3 Fuß lang ſeyn. Eine Stange kommt ſo dicht, als es nur ſeyn kann, an die Röhre; die andere anderthalb Fuß weiter hinaus. Die Stangen werden aufwärts an beyden Seiten etwas behauen, daß ſie oben einen etwas ſpitzigen Rücken aus der Erde ſtehen haben. Zwiſchen dieſen beyden Stangen kommt die Fallſtange, welche 4 Fuß lang, und recht ſtark ſeyn muß, in der Mitte. An einem Ende der Fallſtange werden 2 Pfähle, auf jeder Seite einer, und dahinter ein etwas breit gemachter Pfahl geſchlagen. Das andere Ende der Fallſtange richtet man 1 Fuß vor die Unterſtangen hinaus. Daſelbſt werden, vor den Enden der Unterſtangen, zwo Gabeln, 2 Fuß hoch, geſchlagen. Auf die Gabeln wird ein Querſtock geleget. Zwiſchen den zwo Unterſtangen wird hinten ein Stock, von der Dicke eines Daumens, an dem Mittelpfahle mit einer Schnur angemacht, und geht der Stock, welcher die Zunge zum Stellen iſt, ſo lang durch, daß er dem Fallbaum 3 Zoll vorgehe, und eine Kerbe darin ſey. An den Fallbaum wird ein Kranz von einer Weidenruthe gedrehet, und hinter die Gabel geſtecket. Sodann nimmt man einen $1\frac{1}{2}$ Fuß langen Stock, ſteckt ihn mit einem Ende in den Kranz, und leget denſelben auf das Querholz. An einem Ende des Stockes iſt eine feſte Schnur, woran ein, 1 Fuß langes, Stellholz iſt. Vorn in dem Fallbaume iſt eine Kerbe oder Rinne gemacht. Stellet man nun den Baum auf, ſo drückt man an den durch den Kranz geſteckten Stock, da alsdann der Baum in die Höhe geht. Hierauf leget man die Schnur in die Rinne, und ſetzt das Stellholz unten an den Fallbaum mit dem längſten Ende, mit dem andern aber in die Kerbe der Zunge: ſo iſt es aufgeſtellt. Geht nun der Dachs aus oder ein, ſo muß die Zunge wegſtoßen; und alsdann drückt der Fallbaum herunter, daß er ſtill halten muß, bis man ihn auslöſet. Auf den Fallbaum leget man entweder ſchwere Stücke Holz oder

Steine

Steine, damit der Dachs, welcher eine ziemliche Stärke beſitzt, nicht darunter hervor dringen könne. Dieſe Schlagbäume aber werden im Vorrath und bey Zeiten gemacht, und können auch beſtändig davor bleiben. Vorn unter den Schlagbaum ſetzt man eine Stütze, damit ſie das Aus- und Eingehen gewohnt werden; das Gewicht oder Schwere muß aber nicht darauf liegen, bevor die Schlagbäume aufgerichtet und geſtellet werden; denn ſonſt werden ſie krumm.

Endlich kann man auch die **Dachſe mit Eiſen fangen.** Hierzu nimmt man gute Teller-Eiſen, und leget ſelbige vor die Röhren. Sie müſſen aber in die Erde eingehauen, und wieder mit leichter Erde und Laub bedecket, das Eiſen aber darf nicht verwittert, ſondern nur mit Fichten- oder Tannenſpitzen, oder Eichen- und Haſel-Laube, berieben werden. Das Eiſen muß auch an eine Kette geleget werden, oder an eine Leine, die zwar etwas, aber nicht allzu weit, in den Bau hinein reiche, damit der Dachs ſich mit dem Eiſen zwar im Bau verbergen, aber doch nicht zu tief hinein kommen könne, daß man ihn hernach ausgraben müſſe; denn ſogleich gehen ſie nicht auf das Eiſen; man läßt es aber liegen, bis ſie doch heraus müſſen. Die vielen Nebenröhren vermacht man, daß ſie dieſelben nicht brauchen können, ſondern aus dieſem, wo das Eiſen liegt, heraus müſſen.

Da vorbeſchriebene Schlagbäume und Teller-Eiſen, auch zum Fange verſchiedener anderer Thiere gebraucht werden; ſo werde ich deren Abbildung bey einer andern Gelegenheit liefern.

Das **Dachſenfleiſch** läßt ſich, wem es wegen ſeines ſüßlichen Geſchmackes nicht eckelhaft iſt, oder wo dieſer durch Salz und andere gute Gewürze und Zurichtung demſelben benommen worden, noch wohl genießen. Die Franzoſen und andere Völker, die einen feinen Geſchmack beſitzen wollen, halten eine Dachskeule mit Blumenkohl für etwas ganz vortreffliches; und die Hottentotten eſſen Dachſenfleiſch mit einer Art kleiner Wurzeln ungemein gern.

Die Haut oder das Fell, gehört unter das gemeine Pelzwerk; es iſt aber ſo dauerhaft feſt, daß durchaus kein Regen oder Näſſe durchdringen kann, und wird daher von den Sattlern und Täſchnern gebraucht, Reiſekaſten damit zu beſchlagen, auch Ranzen, Gewehr-Ueberzüge, Jägertaſchen und Fußſäcke daraus zu machen, imgleichen Kummetdecken und Hunde-Halsbänder davon zu verfertigen, auch die Büchſenſchlöſſer damit zu verdecken.

Aus den Haaren werden Pinſel für die Mahler und Vergolder gemacht; ſiehe unter Pinſel.

Das Dachsfett oder Schmalz, welches von den Gewürz- und Spezereyhändlern verkauft, auch zur Medicin in den Apotheken verbraucht wird, iſt als eine gute innerliche Heilſalbe für die gebrochenen Glieder berühmt. Aeuſſerlich warm angeſtrichen, oder in einem Klyſtier applicirt, ſoll es in den vom Stein herkommenden Nierenſchmerzen eine lindernde Kraft äuſſern. Es dient auch den Lahmen, Schwachen, und Podagriſten, ſonderlich mit Fuchs- oder wilden Katzen-Schmalz vermiſcht; imgleichen für Schrunden der Brüſte. Man kann auch das Dachsſchmalz als eine Pferdeſchminke gebrauchen; denn, wenn man einem Pferde die Haare ausraufet, und die unbehaarte Stelle mit halb Dachsſchmalz und halb ungeläutertem Honig beſtreicht, ſo wachſen weiße Haare darnach. Auch ſoll es, gleich dem Bärenſchmalze, einen grauen Bart und die Haare wachſend machen.

In der Medicin brauchte man vormahls den ganzen Dachs, den Schweiß (das Blut), das Fett, das Gehirn, die Leber, die Galle, u. ſ. w.

Der Landmann pflegt, (wie Hr. Paſt. Sprenger, in ſeinem Unterricht für den Land- und Bauersmann, a. d. J. 1772, S. 11, bemerkt) von dem Dachſe auch Zeichen der noch bevorſtehenden Winterkälte herzunehmen. Denn, iſt es auf Lichtmeßtag (d. 2. Febr.) ſchön und hell, ſo bleibt der Dachs in ſeinem Bau, weil er ſpüret, daß noch Winterkälte bevor ſtehe; iſt aber das

Wetter

Wetter ungeſtüm, mit Regen und Schnee vermengt, ſo kriecht er hervor, und fürchtet keine Kälte mehr.

Dachs, (Stink-) Chincha; ſiehe oben, S. 68.

Dachs-Eichel, ſiehe unter **Eichel**.

Dachs-Finder, ſiehe **Dachs-Hund**.

Dachs-Grau, ſiehe unter **Grau**.

Dachs-Haube, ſiehe oben, S. 630, f.

Dachs-Hund, Dachsfinder, Dachskriecher, Dachs-Schliefer, Dachswürger, (im gemeinen Leben auch **Dachs, Dächslein, Tächſel**,) **Fuchshund**, L. Taxinus, Veſtigator cunicularius; Canis familiaris vertagus, pedibus curvatis, trunco longo, ſæpius variegato *Linn.* Fr. Baſſet, eine Art kleiner ſtarker Hunde, mit einem langen ſchmahlen Leibe und kurzen eingebogenen Füßen, welche zur Dachsjagd gebraucht werden, dieſes Thier in ſeinem Baue aufzuſuchen. Wegen ſeiner Aehnlichkeit mit einem Hunde an der Schnautze und an den Zähnen, wird er der **Hunds-Dachs** genannt, zum Unterſchiede der Art Dachſe mit einem größern Leibe, längern Kopfe und längerer Naſe, welche der **Schweinsdachs** genannt wird; welcher Unterſchied aber nur bloß zufällig iſt. Es ſind dieſes wohl die kleinſten Jagdhunde, müſſen aber doch die beherzteſten ſeyn, weil ſie unter der Erde in die Baue und Röhren müſſen, welche oft ſo enge ſind, daß ſie ſich kaum hinein zwingen können, doch aber dabey auch ſo geſchickt ſind, daß ſie ſich wieder heraus zu finden wiſſen. Sie haben niedrige, etwas eingebogene Füße, damit ſie deſto beſſer im Kriechen und Schliefen fortkommen können. Sie ſind von allerley Farben, doch meiſtens braun, Otterfarbig oder ſchwarz, mit rothen Flekken auf der Bruſt, über den Augen und unten an den Füßen; einige pflegen auch weiß und ſchwarz, weiß und falb rc. unter einander zu ſeyn. Sie haben kurze und glatte Haare. Es gibt noch eine andere Art, welche gerade Schenkel haben, aber flockhärig ſind, wie die

Waſſer-

Waſſerhunde. **Die krummbeinigen Dachſe**, Fr. Baſſet à jambes tors, gehen lieber in die Geſchleiſe, und ſind auch zum Dachsfange darum beſſer, weil ſie länger unter der Erde aushalten können. **Die Dachshunde mit geraden Schenkeln**, Fr. Baſſet à jambes droites, laufen beſſer über der Erde, und gehen mit ſtrengern Anfall in die Geſchleiſe. Weil ſie aber wieder den Dachs gar zu hitzig ſind, und ſich daher bey ihm gar bald abzumatten pflegen, müſſen ſie deſto eher wieder heraus, friſchen Athem zu ſchöpfen.

Ehe die Dachshunde ein Jahr alt ſind, haben ſie noch nicht recht Herz, in die Baue einzukriechen. Man pflegt ſie daher zuerſt an zahme Katzen, und ſodann auch, wo möglich, an lebendige Füchſe und Dachſe anzuhetzen, da ſie alsdann dreiſt zu werden anfangen. Noch beſſer aber iſt es, wenn man ſie nachgehends an einen Dachs-Bau bringt, und einen alten abgerichteten Hund hinein fahren läßt; wenn nun derſelbe etwas gefunden hat, und alsdann vorliegen und anſchlagen wird, muß der junge Hund ſolches anhören, und hierzu aufgemuntert werden. Iſt nachher der Dachs ausgegraben oder ſonſt lebendig gefangen worden, muß man ihm die Fänge (Zähne) ausbrechen oder abkneipen, damit er den abzurichtenden jungen Hund nicht zu ſcharf angreifen, und dieſer dadurch das Herz, ein ander Mahl wieder anzugehen, nicht verlieren möge. Sodann muß man den Dachs in eine von Bretern verfertigte und mit Erde beſchüttete Röhre laufen laſſen, den Hund aber, nachzukriechen, anhetzen, und zum friſchen Angriff aufmuntern. Damit auch ein ſolcher junger Hund deſto begieriger werde, muß man ihm nicht allein freundlich zuſprechen, und nicht mit Gewalt hinein ſtecken, ſondern auch durch gegebenen Schweiß hierzu genoſſen machen.

Die Dachshunde werden von Einigen auch als Stäuberhunde gebraucht, um die Haſen und Füchſe, welche ſich währender Jagdzeit verkriechen, auszuſtäubern, oder

die

die Iltiſſe und andere ſchädliche Thiere damit auszuſpüren und auszugraben. Man hat auch große ſtarke Dachs-Hunde, womit man im Herbſte, bey Nacht, den auf die Nahrung gehenden Dachs, wenn er von den Spürhunden aufgetrieben worden iſt zu hetzen und zu fangen pflegt.

Dachs-Kriecher, Dachs-Schliefer; ſiehe den vorhergehenden Artikel.

Dacht, ſiehe **Docht**.

Dacra, ſiehe unter **Decher**.

Dactyle, ſiehe **Dattel**.

Dactylis L, ſiehe **Hunds-Gras**.

Dactylitis, eine Gattung Oſterluzey; ſ. Th. II, S. 394.

Dactylonomia, ſiehe **Finger-Rechenkunſt**.

Dactylus, ein Dattelkern; ſiehe **Dattel**.

Dactylus idæus, ſiehe **Belemnit**.

Däbel, ein Fiſch; ſiehe **Alant**.

Dächer, ſiehe **Dach**.

Dämlein, Dämling; ſiehe **Damhirſch**.

Dämmen, 1) Einen Damm machen, ſofern Damm das Steinpflaſter bedeutet; in welchem Verſtande dieſes Wort nur im gemeinen Leben üblich iſt.

2) Vermittelſt eines Dammes einſchränken, zurück halten. a) Eigentlich, da es von dem Waſſer gebraucht wird, wofür im Hochdeutſchen doch das Wort ſtämmen üblicher iſt. b) Figürlich, unterdrücken, bändigen; in welcher Bedeutung dieſes Wort nur im Oberdeutſchen gehöret wird. Im Hochdeutſchen braucht man dafür das Frequentativum dämpfen.

Dämmerig, dämmernd, ein wenig helle, ein wenig dunkel. Es wird ſchon dämmerig, es fängt an dunkel zu werden. Als ein Nebenwort kommt es ſeltner vor. Doch ſagt man zuweilen im gemeinen Leben dämmeriges Wetter, trübes, nebeliges Wetter. Siehe den folgenden Artikel.

Dämmern, mit dem Hülfsworte haben, dämmerig ſeyn, ſo im gemeinen Leben nur als ein unperſönliches Zeit-

Wort

Wort üblich iſt, und von dem Anfange und Ende der Finſterniß nach dem Untergange und vor dem Aufgange der Sonne gebraucht wird. Es dämmert ſchon, d. i. es fängt ſchon an dunkel zu werden, ingleichen des Morgens, es fängt ſchon an Tag zu werden. Es wird bald dämmern.

In der höhern Schreibart der Neuern wird dieſes Wort zuweilen auch perſönlich gebraucht. Der Abend dämmert ſchon am ſtillen Horizonte herauf. In welcher Gattung beſonders das Mittelwort dämmernd üblich iſt.

Dämmerung, das Hauptwort von dem vorigen Zeitworte; der Zuſtand des Lichtes, da daſſelbe mit Dunkelheit vermiſcht iſt, welcher Zuſtand durch die Brechung der Sonnenſtrahlen in dem Dunſtkreiſe verurſachet wird. S. Abend-Dämmerung. Morgen-Dämmerung.

Ehedem ſagte man auch die Dhemar, die Demere und die Demmerniß. Im Niederſächſiſchen heißt die Dämmerung auch die Ucht, der Dagering, das Schemern, die Schemerung, Zweylichten u. ſ. f.

Dämpfen, finſter machen, in das Dunkele einſperren; ein nur bey den Jägern und Vogelſtellern übliches Zeitwort. Einen Vogel dämpfen, oder eindämpfen, ihn in einem finſtern Behältniſſe aufbewahren, bis man ihn auf dem Vogelherde braucht, damit er alsdann ſtärker pfeife oder locke; welches auch verhalten genannt wird.

Dieſes ſonſt ungebräuchliche Wort ſtammet noch unmittelbar von dem alten dam, dim, dunkel, ab.

Ferner heißt **Dämpfen**, erſticken. Siehe **Dampf.** Figürlich 1) mildern, von dem Tone, bey den Tonkünſtlern; 2) unterdrücken, den Ausbruch einer Sache hindern. Ein Feuer dämpfen. Der Aufruhr iſt noch nicht gedämpft. Sein Hochmuth wird ſchon gedämpfet werden.

In den Küchen, in einem verſchloſſenen Gefäße, mit Zurückhaltung des Dampfes langſam kochen, im Niederſ. ſtoven, ſchmoren. Das **Dämpfen des Fleiſches**, Fr. Daube, oder das **Zurichten des Fleiſches**, *à la daube*, iſt nichts anders, als ein Kochen in feſt verſchloſſenen Gefäßen, welche man mit Teige verklebet, damit

damit nichts von den Dünſten des Fleiſches verfliegen könne. Die ſolcher Geſtalt zurück gehaltenen Dünſte wirken durch Hülfe der Hitze in das Feiſch, verurſachen eine große Trennung ſeines Zuſammenhanges, und erweichen deſſen Fäſerchen ſehr, daher auch das Fleiſch durch das Dämpfen ungemein ſaftig und ſchmackhaft wird. Die Gewalt der Hitze und der Dünſte in einem verſchloßnen Gefäße iſt ſo groß, daß man ſo gar Knochen darin weich machen kann, wie die Verſuche mit der papinianiſchen Maſchine erweiſen. Es iſt alſo leicht zu erachten, wie ſehr man dem Fleiſche zuſetze, wenn man es dämpfet. Ein großer Theil ſeines Fettes, alle Brühe, der Dunſt und die meiſte Gallerte wird mit Gewalt aufgelöſet, aus dem Fleiſche heraus getrieben, und in die kräftige Brühe gemiſchet, da unterdeſſen das Fleiſch mehrentheils ſo weich gekocht und ausgemärgelt iſt, daß man nichts, als die trocknen Fäſerchen davon, in der guten Brühe übrig behält. Man darf nicht glauben, daß deshalb die Brühe von gedämpftem Fleiſche viel nahrhafter wäre, als eine andere gut gekochte Fleiſchbrühe. Die Gallerte, welche ſie kleberig macht, das Fett, welches darin fließt, und der feine flüchtige Dunſt, welcher ſie ſchmackhafter macht, alle dieſe Dinge thun weniger zur Ernährung des menſchlichen Körpers, als man ſich einbildet. Eine ſolche gedämpfte Speiſe heißt Fr. Etuvée.

Dämpfer, ein Werkzeug, die Lichter damit auszulöſchen ein Löſchnäpfchen, und ſo fern man in den Kirchen dazu ein an einem Stabe befeſtigtes Horn gebraucht, ein **Dampfhorn, Löſchhorn, Lichthorn, Lichthütchen, Fr. Eteignoir.**

Dämpfig, wird von Pferden geſagt, die mit dem Dampfe, d. i. der Engbrüſtigkeit, behaftet ſind. S. **Dampf.**

Dämpfigkeit, ſiehe eben daſelbſt.

Dängeln, ſiehe **Dengeln.**

Däniſche Acker-Academie. Von dieſer vom würdigen Hrn. Probſt Lüders, (deſſen Bildniß dem XI Bande gegenwärtigen Werkes zur Zierde gereichen wird) zu

Glücks-

Glücksburg geſtifteten Acker-Academie, welche im Jahre 1762 die königl. Beſtätigung erhielt, findet man in folgenden Schriften hinlängliche Nachricht:

Kurze Nachricht von der General-Verſammlung der Däniſchen Acker-Academie, die den 13. Jul. 1762 auf Glücksburg gehalten worden, abgefaſſet von einem Mitgliede derſelben, (Hrn. P. E. Lüders) Flensb. 1762, 4. 1 B. ſt. auch im 94 St. der Hamb. Nachr. aus dem Reiche der Gelehrſ. a. d. J. 1762, S. 766—771, und im 18 St. des *Alton. gel. Merc.* a. d. J. 1763, S. 159, f.

Eb. Deſſ. Abriß von ſeinem gemachten Plan zur Verbeſſerung des Ackerbaues, von deſſen ausgeſtandenen Schickſalen, und von der durch ſeine Bemühungen aufgerichteten Königl Däniſchen Academie, in einem Schreiben an Hrn. D. Jo. Ulr. Pauli, ſt. in Pauli gemeinnütz. *Correſpondence*, 1 Th. 16 St. v. 28 May 1766, S. 123—128.

Eb. Deſſ. Nachricht von ſeiner im Ackerweſen erlangten Erfahrung, ſt. eb. daſſ. 36 und 37 St. S. 281—295.

Eb. Deſſ. Auszug des Protocolls von der Verſammlung der Königl. Däniſchen Acker-Academie, gehalten zu Glücksburg, d. 14 Jul. 1766, ſt. eb. daſ. 38 und 39 St. S. 301—306.

Die Königl. Däniſche Acker-Academie, wie ſie nach ihrem Sinn, Art, Ordnung und Zweck am Stiftungstage d. 13. Jul. 1762 entworfen worden, nunmehr ans Licht geſtellet von einem Mitgliede derſelben. Flensb. 1763, 4. 19 B.

Erzählungen und Geſchichte der Königl. Däniſchen Acker-Academie, bis auf den Schluß des 1766ſten Jahres. Flensb. 1767, 4. 9 B.

Däniſche Handlungs-Compagnie, vermittelſt deren ſich die däniſche Handlung und Schifffahrt, ſeit 160 Jahren in alle Theile der Welt ausgebreitet hat, ſind jetzt: 1. Die aſiatiſche oder oſtindiſche Compagnie, welche die älteſte und vornehmſte iſt; ſiehe **Oſtindiſche Compagnie in Dänemark.**

2. Die afrikaniſche Handlungsgeſellſchaft, welche erſt 1755 beſtätiget wurde, und eine geraume Zeit lang aus 500 Actien, jede zu 500 Rthlr. beſtand. In der Mitte des 1766 Jahres aber hat dieſe Compagnie eine etwas andere Einrichtung bekommen, indem der Fond von 130000 Rthlr. in 130 Actien, jede zu 1000 Rthlr., vertheilt, und der Compagnie durch eine königl. Octroy v. 9. Sept. viele beträchtliche Freyheiten ertheilet wurden.

3. Die 1747 geſtiftete königl. octroyrte allgemeine Handelscompagnie, deren Hauptzweck iſt, die Waaren der

der an der Oſt=See gelegenen länder nach Frankreich, Spanien, Portugal und Italien zu führen. Sie hat zugleich ein ausſchließendes Privilegium über den Handel nach Grönland und den daſigen Wallfiſchfang, und führt die Negern aus Guinea nach den königlichen Inſeln in Amerika. Sie beſteht aus 1000 Actien, deren jede anfänglich auf 300, im J. 1757 aber auf 500 Rthlr. geſetzt wurde. Unter ihrer Aufſicht ſteht auch der Handel nach der levante, zu deſſen Beförderung 500 Actien, jede von 500 Rthlr., errichtet wurden. Sonſt befindet ſich auch zu Kopenhagen,

4. eine octroyrte Seeaſſecuranzcompagnie, deren Gewinn von 9 bis 10 geſtiegen iſt.

Von den ehemahligen, nunmehr aber aufgehobenen weſtindiſchen und guineiſchen, isländiſchen und grönländiſchen Compagnien, werde ich an andern Orten handeln.

Däniſche Handſchuhe, ſiehe unter **Handſchuh**.

Däniſche Jagd=Tücher, ſiehe unter **Jagd=Zeug**.

Däniſches Indigenat=Recht, ſiehe **Incolat= und Indigenat=Recht**.

Däumling. 1. Im gemeinen leben, ein aus einem Handſchuhe ausgeſchnittener Daumen, imgleichen ein jeder Ueberzug über einen beſchädigten Daumen; Niederſ. **Dümeling**.

2. In dem Berg= und Mühlenbau, kleine Hölzer an den Pochſtämpeln, vermittelſt deren die Daumen oder Heb=Arme an der Daumenwelle die Stämpel in die Höhe heben.

In einigen Gegenden werden auch, die Kämme eines Kamm=Rades Däumlinge genannt.

Däzen, Decem; ſiehe **Zehend**.

Daſſent, Daſſet; ſiehe **Taffet**.

Dagering, ſiehe **Dämmerung**.

Dagger, Daggert; ſ. Th. V, S. 361, und unter **Juchten**.

Dague, ſiehe **Dolch. Meſſer. (Schwing=)**

Dagues, das erſte Gehörn eines zweyjährigen Hirſches; ſiehe **Spieß**.

Daguet, Spießhirſch; ſ. eben daſelbſt.

Dahlbord, in dem Schiffbau, die Lehne an der Gallerie; imgleichen das Aeuſſerſte an der Schiffsverkleidung, die oberſte Einfaſſung des Schiffes, welche das Verdeck umgibt; das Plattbord; aus dem Niederſ. und Holländ. daal, niedrig, unten.

Dahl-Leitel-Röhren, ſiehe unter **Drachen-Köpfe.**

Dahle, ſiehe **Dohle.**

Daim, Daine; ſiehe **Damhirſch.**

Daintiers, ſiehe **Hirſch-Hoden.**

Dais, ſiehe unter **Himmel.**

Dalepon, heißt, bey den franzöſiſchen Blumiſten, eine ziegelfarbige Tulpe, deren Grundfarbe ſchwarz iſt.

Dalon, ſiehe **Speygatt.**

Dalwitzer Bier, ſiehe Th. V, S. 28.

Damas, ſiehe **Damaſt.**

Damascener Dieſes Wort iſt von dem Nahmen der Stadt Damascus in Syrien abgeleitet, und wird verſchiedenen Hauptwörtern vorgeſetzt, den Ort ihres Urſprunges anzudeuten, wie nachſtehende Artikel beſagen.

Damascener Arbeit, die Bearbeitung des Eiſens und Stahles auf türkiſche Art, da man demſelben nicht nur eine beſondere Härte, ſondern auch eine flammige Geſtalt zu geben, und goldene und ſilberne Figuren in daſſelbe einzulegen weiß, welche Kunſt durch die Kreutzzüge aus Damascus in Europa bekannt worden iſt. Das auf ſolche Art zubereitete Eiſen und Stahl, werden **Damascener Eiſen und Stahl**, Fer ou Acier de Damas, oder Acier damasquine; die aus ſolchem Stahle verfertigten Degen- und Säbelklingen, **Damascener Klingen**; das Eiſen oder den Stahl flammig ätzen, auch mit Gold und Silber auslegen, **damascieren**, Fr. damaſquiner, und die Verfertigung ſolcher Arbeit, imgleichen die flammige Geſtalt, welche in ſolche Arbeit eingeätzet wird, die **Damascierung**, Fr. Damaſquinerie, Damaſquinure, genannt.

Der eigentliche **Damaſcener**, oder von den Türken zu Damaſcus zugerichtete **Stahl** iſt überaus fein und hart, und doch nicht ſo ſpröde, daß er ſpringe, ſondern Hieb, Schuß und die härteſte Materie thut ihm nichts. Mit den davon gemachten Säbeln, Degen, Hirſchfängern, Meſſern, und andern Sachen, kann man in Eiſen ohne Scharten hauen, ſchneiden und graben; ja, man kann Gold und Silber darauf, wie auf einem Probierſteine, ſtreichen. Die aus ſelbigem gemachten Flinten, Stutzer und Piſtolenläufe, ziehen und ſchießen die Kugeln und das Schrot ſehr zuſammen. Die daraus verfertigten Küraſſe ſind leichter, als die andern und ſchußfrey. Es kann auch darauf ſchöne flammige Aetzung angebracht, und ihnen dabey ein ſchönes Waſſer gegeben werden. Es iſt endlich auch das echte damaſcener Eiſen parfümirt, und riecht ſchön. Da nun inſonderheit die **Damaſcener Klingen**, (Fr. Lame d'epée damasquinée) wegen ihrer unvergleichlichen Härte ſehr hoch gehalten wurden: ſo fingen unſere Stahl- und Eiſen-Fabrikanten in Deutſchland an, da es uns an vielen Orten nicht an dem ſchönſten Eiſen und Stahle gebricht, der Sache nachzuforſchen, und ſelbſt die Kunſt zu erfinden. Ein geſchickter Klingenſchmid zu Solingen, im Herzogthume Berg, Peter Simmelpuß, war ſo glücklich, endlich dieſes Damaſcener Eiſen vollkommen nachzumachen, und daraus die ſchönſten Klingen, Flintenläufe und Küraſſe zu verfertigen; und daher trifft man nunmehr in Solingen das ſchönſte Damaſcener Eiſen an. Auch hat man es zu Carlsbad, in Böhmen, in der Damaſcener Arbeit weit gebracht.

Die türkiſchen Säbel haben unten an der Klinge einen halben Mond, oder auch Sonne, Mond und Sterne; ſind an der Spitze breit, nicht ſehr lang, ſchwer in der Fauſt, von dickem Rücken, und kurzer Angel, weil ihr Griff zwo Schalen von Holze, Elfenbein ꝛc. hat. Sie haben keinen Handbügel, ſondern zwo Federn, die im Mundſtücke einſchließen. Die Klingen ſind nicht biegſam, weil ſie nur zum Hiebe gemacht ſind, und ſie er-

halten ihre Unbiegſamkeit, wie man vorzugeben pflegt, nicht davon, daß man ſie wohl gehärtet hat, ſondern vielmehr von ihrer Dicke ſelbſt; und vermöge dieſer dicken Fläche ſind ſie eben geſchickt, eiſerne Nägel ohne Scharten zu zerhauen. In der That muß man ihre geringe Brüchigkeit, ihr ſteifes Weſen, ihre Dauer, und alle ihre vorzügliche Eigenſchaften, gerade umgekehrt von ihrer ſchwachen Härtung herleiten; denn ſie bleiben nach dem Abſchleifen, wenn man ſie biegt, krumm. Beſonders unterſcheiden ſich unter den türkiſchen Säbelklingen die von Damascus mit ihren flammigen Verzierungen, welche bald nach der Länge, bald nach der Quere, die Klinge durchlaufen, und aus krauſen Wellen, oft wie an gewäſſerten Seidenzeugen, beſtehen. Man hält ſie für deſto ſchöner, je kürzer dieſe Adern ſind, welche nicht bloß in der obern Fläche ſtecken, ſondern durchweg fortlaufen. Man kann indeſſen dieſe Adern zwar abſchleifen; weil ſie aber in die ganze Maſſe des Stahles gleichſam mit eingewirkt ſind, ſo laſſen ſie ſich auch durch Aetzwaſſer wieder zum Vorſchein bringen. In Solingen und andern Orten, pflegt man dieſe Damascierung nur auf der Oberfläche der Säbel anzubringen, und, wie ich nachher zeigen werde, mit Vitriol und Kalk Wellen zu ziehen, welche aber den türkiſchen ganz unähnlich ſind, weil ſie gar zu regulär gewäſſert, bläulich, und zu dicht angebracht werden; wie denn auch dieſe Verfälſchung vergeht, ſo bald der Roſt die Klinge zu benagen anfängt, und man ſie ſchleifen und polieren muß. Man wählt dabey überhaupt nur leichte Säbelklingen zum Damascieren, da der Türken ihre hingegen ſchwer und dick ſind.

Man hat über die Urſachen der ungemeinen Härte der türkiſchen Säbelklingen bisher eine Muthmaßung gehabt, welche von der Wahrſcheinlichkeit nicht ſehr weit entfernt zu ſeyn ſcheint. Es ſtellt ſich nähmlich der berühmte Stahl vor, daß die Damascener Klingen halb aus Stahl und halb aus Eiſen gemacht würden, indem man in der Türkey Eiſen und Stahl glühend zuſammen winde, und nach allerley Richtungen durch einander ſchweiße; wenigſtens entſtänden, wenn man mit Stahl und Eiſen alſo verführe, eben alſo geſchlängelte Adern und Flammen, welche völlig das Anſehen einer Damascierung hätten. Man kann ſich freylich wohl vorſtellen, daß dieſe Vermiſchung des Stahles den Mangel der Zerbrechlichkeit, worauf vornehmlich die Ehre von Damascus ankommt, begreiflich mache; es kann nähmlich der alſo mit Eiſen durchſchweißte Stahl dem beygemiſchten Eiſen einen Theil ſeiner Härte mit abgeben. Wenn man nun ſeine Vermuthungen noch etwas weiter treibt, ſo kann man ſich auch noch

ein

ein vortreffliches Härtewaſſer vorſtellen, worin ſie ihre Klingen ablöſchen, wodurch Stahl und Eiſen einen gleichen Grad der Härtung bekommen, um zu türkiſchen Klingen zu werden. Herr v. Juſti ſchlägt daher das öftere Untereinanderſchweißen des Stahles dazu vor, indem dieſes viel dazu beytragen müßte, die Sprödigkeit des Stahles zu mindern, und das beygemiſchte Eiſen zu durchſtählen.

Es läßt ſich aber hiergegen folgendes einwenden. Wenn es an dem iſt, daß die Türken Eiſen und Stahl oft zuſammen ſchweißen: ſo bleibt noch immer die Bedenklichkeit übrig, daß an dieſen Klingen eine Stelle Eiſen, und die andere Stahl ſeyn muß. Dieſes aber ſtreitet wieder die Erfahrung an ihren Säbeln, ob ſich gleich die Farbe der ſchwarzen und weißlichen Flammen dadurch erklären lieſſe; denn es haut ſich keine einzige Stelle ſchartig. Dieſe Ungleichheit in dem Grade der Härte, welche Eiſen und Stahl unterſcheidet, würde beyde Metalle in der Härte noch mehr ungleich machen. Es muß daher wohl eine andere Urſache von der Härte und Unzerbrechlichkeit dieſer flammigen und ungeflammten Säbel vorhanden ſeyn. Die Türken haben keine Stahlhütten, wie die Europäer, ſondern ſie ſehen ſich genöthigt, allerley alten verbrauchten Stahl aus Ungarn, und andern Gegenden, aufzukaufen. Dieſen im Feuer ſchon zum zweyten Mahl erweichten und abgelaſſenen oder wenigſtens ungehärteten Stahl ſchweißen ſie, aus Noth, aus einer Menge ungleich reifer Stücke zuſammen, davon die noch unreinen Adern ſich mit den beſſern vermiſchen, und die gebrochenen Waſſerwogen vorſtellen, welche, bald der Länge, bald der Quere nach, in der Klinge fortlaufen. Man kann ſich alſo vorſtellen, daß dieſe Klingen beynahe aus ſo vielen Stücken alten Stahles beſtehen, als ſich Adern zeigen; und man weiß, daß ein öfteres Ausſchmieden und Schweißen, oder eine Menge Stücke Stahl, das Zerſpringen beſſer verhindern, als wenn eine Sache aus einem einzigen Stücke Stahl gemacht wird.

Was die große Härte der Damaſcener Säbel betrifft, die ſie nicht biegen und ſchartig werden läßt, ferner ihre ausnehmende Geſchmeidigkeit, die ſie nicht im Hiebe auf Eiſen zerſpringen läßt: ſo habe ich mich bereits über dieſen Punct erklärt. Nähmlich, ſie ſind ganz und gar ohne Härtung, weil ſie, dünn geſchliffen, krumm ſtehen bleiben; und eben deswegen macht man ſie dick und ſchwer, um mit Nachdruck niederzufallen, ſteif zu bleiben und einzudringen. Indeſſen müſſen ſie ihren Klingen doch zuletzt eine durchgängige Härte geben. Man erzählt, daß ſie die

Klingen neun Mahl glühend machen, und in friſchem Gemſenblute ablöſchen. Andere behaupten, daß ſie dieſelben in einer kalten Zugluft härten, oder bey ihren Feuereſſen in den kalten Windtrichter ſtecken. Mich dünkt aber, daß dieſe Erkältung nicht ſchnell genug, und bis zur Mitte der glühenden Klinge nicht tief genug durchdringen werde, ſondern nur die Oberfläche zuſammenziehen müſſe. Durch allmähliches Ablöſchen aber wird kein Stahl recht hart.

Der ſo genannte Damaſt, oder die flammige Aetzung, wird in Europa den Klingen folgender Geſtalt gegeben. Man reibet die vorher wohlpolierte Klinge mit Kalkmehl ab, nimmt nachher mit Waſſer vermiſchten Kalk, reibet ſolchen auf der Hand wohl unter einander, berührt darauf die Klinge hin und wieder Flecken und Flammen=weiſe, dünn und dicker, damit, und läßt endlich alles an dem Feuer, oder an der Sonne, trocken werden. Hierauf läßt man Vitriol in Waſſer auflöſen, und ſtreichet ſelbiges darüber. Wo nun gar kein Kalk, oder nur ſehr dünn, hingekommen iſt, da wird es ſchwarz, ſtark und ſchwach. Nach einer kleinen Weile wäſcht man alles mit Waſſer ſauber ab: ſo iſt das Damaſcieren geſchehen. Man kann auch das ausgegangene Waſſer wieder ſichtbar machen, wenn man die Klinge mit Schmergelpulver und Oehl polieret, im Kalke wieder abreibet, hernach aber Citronenſaft nimmt, und Schuſterſchwärze, welche aus Vitriol gemacht iſt, darunter miſchet, und die Klinge damit über und über benetzet, da denn die Flecken wieder hervor kommen.

Das Parfümiren geſchieht auf folgende Weiſe. Man nimmt 8 Gran grauen Ambra, 6 Gran guten Biſam, 4 Gran unverfälſchten Zibeth, reibet es mit Zuckercand in einem gläſernen Mörſer wohl unter einander ab, und thut hernach von dem ausgepreßten Behen-Oehl darzu, vermiſchet es wohl, und hält die Klinge über ein gelindes Kohlfeuer, ſo nicht rauchet noch ſtinkt, damit ſie wohl erhitze. Alsdann trägt man mit einem

Schwam=

Schwamme die erwähnte Mixtur auf, und zwar nur ein einziges Mahl: ſo bleibt der Geruch beſtändig darin.

Einige erfordern auch noch zur Damascener Arbeit das Aus- und Einlegen mit Gold und Silber. In dieſer Abſicht ſchneidet man mit einem Feilenmeſſer, womit man ſonſt die kleinen Feilen ſchneidet, die Figuren in das Eiſen, welches man damascieren will, und klopfet hernach in das eingeſchnittene einen Gold- und Silber-Draht, arbeitet die Ränderchen der Ritze etwas über den Draht, verſchneidet und vergleicht alles ſauber; wiewohl man dieſe Arbeit auch durch Aetzen verrichten kann.

Auf die bisher beſchriebene Art wird nicht allein der Stahl damasciert, ſondern auch von vielen deutſchen und franzöſiſchen Schwertfegern, Schlöſſern, Sporern, Waffenſchmieden, und andern Eiſen- und Stahlarbeitern, allerley künſtliche Arbeit an Degenklingen, Degengefäßen ꝛc., wie auch ganze Küraſſe und Harniſche, daraus gemacht. Man kann auch alte damascener Klingen ſehr wohl brauchen, allerley andere Eiſen- und Stahlarbeit damit zu belegen. Sonderlich laſſen ſich die Plättmühlen, zum Gold- und Silberdraht-Plätten, davon vortrefflich machen; nur muß man behutſam damit umgehen; denn allzu große Hitze macht es ganz brüchig, wenn es kalt wird; daher muß es allmählich heiß, und nur ſo glühend werden, daß es zur Goldfarbe komme. Man muß auch das Feuer nicht auf Aſche, ſondern auf gekochten und mit Waſſer abgelöſchten Gyps, machen; ſonſt wird es im Schmieden voller Bläschen, ſpringt ab, und wird Hammerſchlag.

Das **Damascieren der Flinten- Piſtolen- und Büchſenläufe**, geſchieht folgender Maßen. Gewöhnlich nimmt der Rohrſchmid auf den Fabriken zu den Platinen eines ſolchen Laufes zugleich graues (hartes) und weißes (weiches) Eiſen und Stahl, legt die dünnen Stangen dieſer Metalle nach der Länge zuſammen, und windet ſie nach dem Zuſammenſchweißen. Das gewundene

dene Stück Metall ſchmiedet er wieder platt, ſchlägt es zuſammen, windet es von neuem, und wiederhohlt dieſe Arbeit einige Mahl, ehe er daraus eine Platine ſchmiedet. Dieſe wird endlich, wie alle übrige Platinen zuſammen geſchweißt, und in ein Rohr verwandelt. Weit feiner aber iſt die Damascierung, oder, mit dem Büchſenmacher zu reden, der Damaſt, wenn das ganze Rohr aus aufgewickeltem Drahte zuſammen geſchweißt iſt. Man nimmt nähmlich einen alten Flintenlauf, und umwickelt ihn, etwa nach der halben länge des künftigen damascierten Rohres, mit feinem ausgeglüheten Drahte; denn die Verwickelung dehnt ſich, wie leicht zu erachten iſt, bey dem Zuſammenſchweißen aus. Auf jede lage werden, nach der länge, einige ſtärkere Enden Draht gelegt, damit die lagen nicht aus einander fallen. Eine Perſon wickelt den Draht um den Dorn, und eine andre ſtaucht ihn mit einem Stämpel gegen den Dorn feſt an. Dieſe Arbeit wird ſo lange fortgeſetzt, bis der umgewickelte Dorn mit dem Drahte etwa ſo dick iſt, als der Schenkel eines ausgewachſenen Mannes. Alsdann übergibt man die Verwickelung des Drahtes einem geſchickten Rohr-Schmiede auf der Gewehrfabrik, der den Draht bis zur Schweißhitze bringt, und ihn erſt auf einem ſtarken, zuletzt aber auf einem calibermäßigen Dorne zuſammen ſchweißt. Der Draht muß aber wenigſtens zwanzig Mahl in die Gluth gebracht werden, ehe er ſich völlig zuſammen ſchweißen läßt. Die geringſte Damascierung entſteht alsdann, wenn man um einen ſchwachen lauf, der eine Hülſe heißt, Draht wickelt, oder um denſelben eine dünne Platine von der erſten Damascierung ſchlägt, und beydes auf dem Rohre anſchweißt. Allein, die Adern des damascierten Rohres fallen erſt alsdann in die Augen, wenn das Rohr gebeitzet iſt. Man bedeckt es daher in einem hölzernen Troge völlig mit Eſſig, Vitriol, verfaulten Citronen, und Scheidewaſſer, und läßt es in dieſer Beitze ſo lange ſtehen, bis ſich die Adern zeigen. Das

Eiſen

Eiſen läuft aber in der Beitze roth an, und daher muß man es abwaſchen, wenn ſich die Adern zeigen ſollen.

Es gibt zwar noch eine Damaſcierung; ſie verſchwindet aber beym Gebrauch des Rohres völlig wieder, und verdient daher kaum genannt zu werden. Das Rohr wird mit Wachs überzogen, und die Adern werden mit dem Grabſtichel auf dem Rohre ausgegraben. Die gedachte Beitze dringt in die gravirten Züge ein, und vertieft ſie. Das Rohr wird ſchon vor dem Beitzen völlig poliert.

Damaſcener Eiſen und Stahl, ſ. den vorhergehenden Artikel.

Damaſcener Pflaumen, ſiehe unter **Pflaumbaum.**

Damaſcener Roſe, ſiehe unter **Roſe.**

Damaſcener Traube, ſiehe unter **Weinſtock.**

Damaſcieren, damaſciert, Damaſcierung; ſiehe oben, S. 642.

Damaſine, heißt, bey den Blumiſten, eine ſehr ſchöne fleiſchfarbige und weiße Anemone, mit ſehr reinen Streifen.

Damaſk, ſiehe **Damaſt.**

Damaſonium, ſiehe Arnica.

Damaſquette, eine Art venetianiſcher Damaſt; ſiehe unter **Damaſt.**

Damaſquin, ein Gewicht; ſiehe **Rotte.**

Damasquiner, Damasquinerie; ſ. **Damaſcener Arbeit.**

Damaſſé, ſiehe **Damaſſirt**, und Damaſtleinwand unter **Damaſt.**

Damaſſin, eine Art Franzdamaſt; ſ. unter **Damaſt.**

Damaſſirt, nach Damaſtart gemacht, Fr. damaſſé, wird von einer nach Art der Damaſte zugerichteten Leinwand geſagt, wenn dieſelbe Blumen, Landſchaften und andere dergleichen Dinge vorſtellet. Wenn man aber von einem ſeidenen Zeuge ſagt, daß er damaſſirt, oder auf Damaſtart gemacht, ſey: ſo verſteht man eine ſolche Art von Zeugen darunter, die auf der einen Seite wie Damaſt ausſieht, und auf der umgekehrten ganz gleich iſt.

Auf Damaſtart verarbeitetes wollenes oder leinenes Zeug, heißt Fr. Damaſſure.

Damaſt, (im Oberd. Damaſk) l. Pannus damascenus, Fr. Damas, heißt überhaupt ein Gewebe, oder eine künſtliche Zeugweberarbeit, nach damascener Art. Anfänglich webte man nur die Fäden ſchlecht in das Kreutz, vermittelſt des auf einerley Art in einander geflochtenen oder geſchoſſenen und gezogenen Aufzuges und Einſchlages; hernach aber hat man allerley Veränderungen gelernt, und Leiſten, Aeuglein, Linien ꝛc. hinein gebracht. Wie denn die Alexandriner ſonderlich geſtreifte und durchgezogene Weberey mit ihren ſchönen ägyptiſchen leinenen Fäden, vorher aber ſchon die Babylonier, Bilder und Blumen in das Gewebe von Seiden und Leinen zu weben, erfunden haben ſollen; bis endlich inſonderheit zu Damascus eine Art ſeidenes Gewebe erdacht wurde, wovon der Grund ein glänzender und geſchlungener Satin- oder Atlaßboden iſt, in demſelben aber Blumen und Ranken, vermittelſt gezogener Arbeit, und etwas über den Grund erhaben, eingewirket worden. Daher denn auch diejenige Seite des Damaſtes, auf welcher die Blumen und Ranken erhaben, und auf Atlaßart zu ſehen ſind, die rechte, die andere aber die umgekehrte Seite iſt. Und dieſes iſt alſo derjenige Zeug, welcher von dem Orte ſeines Urſprunges, nähmlich von Damascus, Damaſt genennet wird. Jetzt macht man ſolchen ſehr häufig aus leinenem und wollenem Garne nach. Folglich hat man jetzt dreyerley Sorten Damaſt, nähmlich ſeidenen, leinenen und wollenen.

Der **ſeidene Damaſt**, welcher, vorgedachter Maſſen, am erſten dieſen Nahmen bekommen hat, und alſo der eigentliche Damaſt iſt, heißt ein ſeidener Zeug, mit allerley artigen Blumenzügen und Ranken. Er hat einen Atlaßgrund, und unterſcheidet ſich hierdurch hauptſächlich von den Stoffen, die einen Grosdetours- ähnlichen Grund haben. Man hat die ſeide-

nen

nen Damaſte ſowohl einfarbig, als vielfarbig; doch ſind die einfarbigen die gewöhnlichſten. Zu den Blumen und Ranken wird, ſtatt der abgeſottenen Seide, oft auch gezwirnte genommen. Er iſt $\frac{3}{4}$ Elle breit, und jedes Stück wird 60 bis 100 Ellen lang gewebet.

Die ſchönſten ſeidenen Damaſte werden in Italien, ſonderlich in Venedig, Lucca und Genua verfertiget. In Venedig bereitet man eine Art mit goldenen und ſilbernen, oder lebendig ſeidenen Blumen, welche **Damasquette** genennet wird.

Eine Beſchreibung des Damaſtmachens zu Venedig, nebſt der Abbildung einer Mange, deren man ſich daſelbſt zum Plattmachen des Goldes, oder zum Appretiren der Damaſte, bedienet, findet man in Flachat Unterſuchungen zur Beförder. der Handlung, Künſte, Handwerker, nach der deutſchen Ueberſetz. Hamb. und Leipz. 1767, 8. S. 111—118.

Von dem italiäniſchen Damaſte geht viel nach Rußland, und kommt von dannen auch viel ruſſiſcher, und perſiſcher Damaſt, wieder heraus, der aber bey weitem nicht ſo ſchön von Farbe und Faßon, als der italiäniſche, iſt.

In Frankreich, ſonderlich zu Lyon und Tours, werden ſehr viele Sorten Damaſt, mit geſtickten Figuren und Blumen, oder auch brochirt, gewebet. Der Franz- oder auch ſo genannte **Meubles-Damaſt**, Fr. Damas pour meubles, (zum Unterſchiede von dem Kleider-Damaſte, Fr. Damas pour robes,) wird gemeiniglich zu Tapeten, Fenſter- und Bettvorhängen, Stuhlbeſchlägen, u. ſ. f. gebraucht. Man hat unter andern auch einen dreyfarbigen. Die ſo genannten **Damaſſins**, haben, nach Art der venetianiſchen Damasquettes, goldene und ſilberne Blumen, und ſollen nach dem königl. Reglement von 1667, $\frac{11}{24}$ Elle breit, über das Kreutz gewirkt, auch von guter, feiner und wohl zugerichteter, nicht aber roher Seide verfertiget werden. Der ſo genannte Damas cafard, oder **halbſeidene (falſche) Damaſt**, ahmet den wahren Damaſt nach; nur daß der Einſchlag deſſelben von

Floret-

Floretſeide, Haaren, leinenem Garne, Wolle oder Baumwolle, iſt.

Einige davon haben den Aufzug von Seide oder Floretſeide, und den Einſchlag von Garn; andere aber ſind ganz von Garn, ſowohl im Einſchlage als Aufzuge; und noch andere ſind ganz von Wolle. Die Stücke davon ſind insgemein von dreyerley Breite, nähmlich: $\frac{1}{2}$ Elle, weniger $\frac{1}{16}$, $\frac{1}{2}$ Elle voll, und $\frac{1}{2}$ Elle und $\frac{1}{16}$.

Der holländiſche Damaſt, kommt, wie der franzöſiſche, dem italiäniſchen an Schwere und Güte der Arbeit nicht bey. Er hat in den Figuren einen verſteckten Grosdetours= oder Taffet=Grund.

England producirt gleichfalls viele Damaſte in ſeinen Seidenmanufacturen, welche den holländiſchen und franzöſiſchen an Güte allemahl gleich ſind.

Deutſchland hat dieſe Manufactur zu Berlin, Hamburg, Leipzig, Wien, und in andern Städten, in eben ſo großen Flor gebracht, als ſeine Nachbarn.

Die indianiſchen, perſiſchen und chineſiſchen Damaſte, erreichen weder in der Arbeit, noch in der Faßon, die Güte des europäiſchen Damaſtes; unterdeſſen gehen ſie doch, als Meublesdamaſte, ſehr ſtark nach Europa, theils zu Schiffe nach England und Holland, unter dem Nahmen indianiſcher Damaſte, theils durch die Karavanen zu Lande nach Rußland, von dannen ſie unter der Benennung des moſcovitiſchen Damaſtes bis nach Deutſchland kommen, ungeachtet in Rußland gar kein Damaſt gearbeitet wird. Dieſer moſcovitiſche oder vielmehr chineſiſche Damaſt, iſt ungleich breiter als der europäiſche, und dennoch wohlfeiler, daher er auch ſtarken Abgang findet.

Die Damaſte, womit zu Amſterdam am meiſten gehandelt wird, ſind die indianiſchen, holländiſchen und italiäniſchen, ſonderlich von Lucca; wovon die indianiſchen mehrentheils zu 30 bis 50 Gulden das Stück, nach Abzug 1 pro Cent; die holländiſchen zu 50 bis 70 Stüver die Elle, nach Abzug 2 p. C. und die italiäniſchen, zu 8 bis 9 Stüv. Grot die Elle, auf 18 Monathe Rabat, und nach Abzug 1 pro Cent gegen bare Bezahlung, verkaufet werden.

Der

Der meiſte ſeidene Damaſt wird von dem Frauenzimmer zur Kleidung verbraucht. Weil derſelbe zuweilen Flecken und trübe Stellen zu bekommen pflegt, ſo hat man ein Mittel erſonnen, ſolchen wieder herzuſtellen, als ob er neu gewebet wäre. Man nimmt nähmlich Regen- oder Schneewaſſer, die Hälfte von einer Ochſengalle, ein wenig gemeine Seife, und wäſcht ihn damit; nimmt ſodann einen löffelvoll Honig und das Weiße von einem Ey, und ſchmiert ihn damit; alsdann wird er gemanget, damit er ſeinen vorigen Glanz wieder bekomme, ohne daß ihm von der Farbe etwas entgangen iſt.

Andere nehmen für 3 Pfenn. Traganth, welchen ſie in Waſſer weichen laſſen; machen das Waſſer ganz dünn, und werfen in 2 Maß Waſſer 1 Loth weißen Zucker, ziehen die Zeuge dadurch, bis ſie rein ſind, und hängen ſie zum Trocknen auf. Wenn die Zeuge trocken geworden ſind, werden ſie zwiſchen einem Tuche gemangel, oder gebügelt, aber nicht gar heiß, weil ſonſt die Farbe verſchießt.

Damaſt-Bände zu machen, und auch darauf zu vergolden, iſt eine Arbeit der Buchbinder. Weil der Damaſt nicht ſo dünn, wie Taffet iſt, ſo hat man das Durchſchlagen nicht ſo leicht zu befürchten; daher hierzu reiner, von allem Unrathe geſäuberter, etwas dicker, und nicht zu warmer Leim genommen, ja der Taffet mit Papier gefüttert wird: bey dem Damaſte aber iſt ſo große Behutſamkeit nicht, und auch kein Füttern nöthig. Der Rücken und die Decken werden mit Leim beſtrichen, und alsdann der Damaſt darauf geleget, gelinde herüber gezogen, und probiret, ob das Buch, ohne daß ſich der Damaſt zurück zieht, zugehe. Die Preſſe muß auch nicht eher dazu kommen, als bis der Leim trocken iſt. Bey dem Vergolden muß die Anfeuchtung vermieden werden. Man ſtößt reinen Maſtix, ſo fein wie Mehl, und thut ihn in ein Tüchlein, daß man damit ſtäuben kann. Wenn der Damaſt überzogen iſt, und eine Weile gelegen hat, überſtäubet man ihn da, wo man ihn vergolden will, trägt ſodann auf, und ſtämpelt es, aber nicht warm.

Das Damaſtmachen, findet man beſchrieben, in:

Hallens Werkſtäte der heutigen Künſte, II Band. Brandenb. und Leipz. 1762, 4. S. 49.

Jacob.

Jacobſſons Schauplatz der Zeugmanufacturen in Deutſchland IV B. Berl. 1776 8. S. 3—21.
Sprengels Handwerke und Künſte, XIV Samml. Berl. 1776, 8. S. 551—556.

Der leinene Damaſt, figurirte oder **Damaſt-Leinwand**, Fr. Damaſſé, Petite Veniſe, iſt eine Nachahmung des vorher beſchriebenen ſeidenen Damaſtes, von leinenem Garne, und wird inſonderheit zu Tafel- oder Tiſchzeuge, Bett-Ueberzügen, Handtüchern ꝛc. gebraucht. Man wirket heut zu Tage alles in den leinenen Damaſt, was nur verlanget wird. Die gewöhnlichſten Muſter ſind Wapen, verzogene Rahmen, Landſchaften, Jagd- und Küchen-Hiſtorien, Blumenkörbe, Ranken, Sterne, Bilder in Lebensgröße, der Neptuns-Wagen mit ſeinen Begleiterinnen und Fiſchen, u. a. m. Dieſer Damaſt erhält ſeine Figuren durch den Zug, da diejenigen Fäden der Kette, welche die Figur machen ſollen, in jeder Stelle des Damaſtes in die Höhe gezogen werden; daher nennt man dieſe Arbeit auch **gezogene Arbeit**. Der Damaſt iſt entweder ganz weiß, oder bunt. Bey jenem heißt auf der rechten Seite der dunkle Grund Atlaß, und die weißſchielende Blume des Einſchlages liegt tiefer, indeſſen daß ſich auf der linken Seite alles umkehrt, und die Blumen grau oder atlaſſen erſcheinen, und der Grund weiß ausſieht, nachdem die Fäden des einen tiefer oder höher liegen, und dem ſchiefen Blicke zweyerley ſchielende Farben vorſpiegeln. Der bunte iſt entweder blau und weiß, oder weiß und grau, welches Graue von ungebleichtem Garne eingeſchoſſen iſt. Beyde Sorten werden mehrentheils nur zu Bettzeuge verbraucht, zumahl, da man ſie nicht bleichen darf. Die blauen Bett-Ueberzüge bekommen vor dem Einſchuſſe ihren blauen Grund, und die Kette färbt ihre Blumen weiß. Der buntgeblümte Atlaßdamaſt kann in allen Farben gemacht werden, und wird gemeiniglich zu Tapezereyen, auch Bettvorhängen gebraucht. Die gewöhnlichſten Farben aber ſind: aſchgrau, grün, bleumorant, gelb,

gelb, und roth und weiß, auch gelb in gelb. Wer gezogene Zeuge beſtellt, liefert dazu ſo viel Garn, als nöthig iſt, und wählet ſich ein Muſter, worunter die Wapen, Blumenkörbe und verzogene Nahmen die mühſamſten und theuerſten ſind. Fünf Stücke Garn (das Stück von 20 Fitzen, und die Fitze von 40 vierelligen Haſpel-Fäden,) geben überhaupt 1 Elle Damaſt. Ein ganzes Tafelzeug oder Tiſchgedecke, beſteht aus einem Tafeltuche, und einem oder mehrern Dutzenden Servietten; es muß aber in den Figuren gehörig mit einander überein ſtimmen. Der Damaſt zu gewöhnlichen Tiſchtüchern iſt $1\frac{1}{4}$ Elle breit; und die Tiſchtücher ſelbſt werden aus dieſem Damaſte in zwey Blätter geſchnitten, die nach der Länge vermittelſt einer Naht vereiniget werden. Man macht den Damaſt aber auch von einer ſo großen Breite, daß die größten Tafeln damit bedecket werden können, ohne daß das Tafeltuch eine Naht bekommt. Gewöhnliche Servietten ſind $1\frac{1}{4}$ Elle ins Gevierte groß; die größten werden aber $1\frac{1}{2}$ E. lang, und $1\frac{1}{4}$ E. breit gewebet. Die Tiſchtücher ſowohl, als die Servietten, erhalten insgemein eine Kante.

Am allerfeinſten macht man den leinenen Damaſt in Holland, in Flandern, in Schleſien, und vornehmlich in der Oberlauſitz.

In Schleſien fand man von damaſtenen Tafelzeugen ſonſt ordentlich nur Stücke von einem Tafeltuche und 12 Servietten, 10 Viertel bis 3 Ellen breit, zu 16 bis 30 Rthlr. auch noch höher; imgleichen Servietten-Ballen, welche gemeiniglich 3 Dutzend Servietten hielten, und, nach Beſchaffenheit der Feine, 6 bis 12 und noch mehr Thaler koſteten. Nunmehr aber werden hin und wieder in Schleſien, und beſonders zu Greifenberg, ſchon Tafeltücher, von 6 und mehr Ellen breit, gearbeitet.

Die Fabrikanten dieſer Waaren nennen ſich Damaſtweber oder Damaſtzieher, und haben hauptſächlich in der Oberlauſitz in den nahe bey Zittau gelegenen Dörfern ihren Sitz; beſonders iſt das Dorf Großſchönau ein rechter Sammelplatz von ihnen, wo man ſonſt über tauſend Weberſtühle von ihnen gezählet hat. In Anſehung der Tafelzeuge richtet ſich zu Zittau der Preis nach

den

den drey Sorten des allerfeinſten, mittelfeinen und gemeinen. Von Tafeltüchern, welche nach der Elle verkauft werden, gilt 1 Elle (welche 4 Ellen breit iſt) von der allerfeinſten Gattung 2 Thlr.; von der mittelfeinen 1 Thlr. 12 Gr.; und von der gemeinen 1 Thlr. 6 Gr. Conventionsgeld. Es ſteigen alsdann die Preiſe nach Proportion der Breite und Feine bis auf 7 Thlr. 18 Gr., 6 und 5 Thaler. Ein Dutzend Servietten, das Stück $\frac{5}{4}$ breit, und $\frac{7}{4}$ lang, gilt, nach vorher genannten drey Gattungen, 14 Thlr., 9 Thlr. 8 Gr., und 7 Thlr. 8 Groſchen. Iſt das Stück hingegen $\frac{7}{4}$ breit, und $\frac{8}{4}$ lang, ſo ſteigen die Preiſe eines Dutzend Servietten auf 24, 16 und 12 Thaler.

Von holländiſchen oder flandriſchen Tafelzeuge, gilt von der gedoppelt feinen Sorte ein Tafeltuch zu 3 franzöſ. Ellen lang, und $1\frac{7}{8}$ breit, mit 13 Servietten, das Stück 1 Elle lang, und $\frac{3}{4}$ breit, zuſammen 72 Livres, ungefähr 19 Thlr. Conventionsgeld. Die ſuperfeine Sorte von eben dieſer Breite und Länge gilt nur 62 Livres. Die übrigen Preiſe von den Gattungen ſuperfein, mittelfein, gemeinen, Roſette, Yeux de perdrix, und Grains d'orge, ſind, nach Verminderung der Breite oder Länge, zu 54, 45, 39, imgleichen zu 70, 46 und 40 Livres.

Auſſer dieſen werden von den Damaſtwebern, ſonderlich in der Oberlauſitz, auch ſchöne Kaffetücher, und zwar theils bloß von leinenem Garne, grau und weiß theils von leinenem Garne, und engliſcher Wolle, oder, auch von Seide und leinen, verfertiget, von welcher letztern Art das Stück zuweilen 10 Thaler koſtet.

In Berlin iſt jetzt nur ein einziger anſäſſiger Damaſtweber. Er und ſeine Profeſſionsgenoſſen halten ſich, ſeit einiger Zeit, zu dem Gewerke der Leinweber. Die Lehrburſche dieſer Profeſſion lernen 3 Jahre, wenn ſie vorher einige Zeit die Arbeit eines Ziehjungen verrichtet haben, und erlegen überdem 40 Rthlr. Lehrgeld. Zum Meiſterſtück verfertiget dieſer Profeſſioniſt 1 Dutzend Servietten, $\frac{5}{4}$ breit, $\frac{6}{4}$ lang, und von gutem Muſter.

Das Damaſtweben findet man beſchrieben in:

Hallens Werkſtäte, 1 B. S. 386—388.
Jacobsſons Schauplatz der Zeugmanufacturen, 1 B. S. 84—117, und IV B. S. 570, f.
Sprengels Handwerke und Künſte, XII Samml. S. 363-383.

Der

Der wollene Damaſt, (auch Töpfer-Damaſt genannt) iſt ein geblümter Zeug von wollenem Garne. Man braucht ihn zu Schlafröcken und andern bequemen Kleidungen für Frauens- und Mannsperſonen. Er wird in England und Deutſchland ſchön verfertigt, und gemeiniglich zu den Calamanken gerechnet, mit denen er auch in Anſehung der Wolle, des Garnes und des Einſchlages, überein kommt. Siehe Th. VII, S 524

Die Verfertigung des wollenen Damaſtes, findet man in Jacobsſons Schauplatz II B. S. 325, und 441—453, beſchrieben.

Leinener Damaſt zu Tiſchzeuge, gehört in Verlaſſenſchaften, zur Gerade, er ſey zugeſchnitten oder nicht; ſeidener und wollener hingegen gehört nur alsdann zur Gerade, wenn er zu weiblichen Kleidern zugeſchnitten iſt.

Damaſt, nennet man auch die flammige Geſtalt, welche damasciertem Eiſen oder Stahle durch ätzende Sachen ertheilet wird; ſiehe oben, S. 646.

Dambock, ſiehe unter **Damhirſch.**

Dame, aus dem Franz. Dame, Ital. Dama. Hierunter verſteht man zuvörderſt eine gnädige Frau, die eine Herrſchaft, ein Edelgut, oder ein Lehn mit der damit verknüpften Gerichtbarkeit beſitzt; eine Edeldame. Hiernächſt iſt es auch ein Ehrentitel, der jedem Frauenzimmer von Stande zukommt, inſonderheit wenn es verheurathet iſt. Ferner wird es als ein Ehrentitel den Stiftsdamen, wie auch den Nonnen der Abteyen und einiger Klöſter, gegeben.

Im Franzöſiſchen wird der Titel Dame auch Weibern von geringem Stande beygelegt, aber allemahl mit Hinzuſetzung ihres Nahmens, man möge von ihnen, oder mit ihnen reden.

Die Bedeutungen dieſes Wortes im Bret- Karten- und Schachſpiele, und im Triquetrac, übergehe ich mit Stillſchweigen, weil, wie ich bereits einige Mahl angezeigt habe, alles zum Spiel gehörige (das Technologiſche ausgenommen,) von dem Bezirke meines Werkes ausgeſchloſſen iſt.

Die Benennung **Dame** kommt auch bey den Galanteriehändlern in denen Waaren, welche bloß für Frauen-

zimmer gehören, öfters vor. So nennen ſie z. E. ein **Dames Ajuſtemenr**, eine Garnitur zur Kleider-Friſirung, mit Blonden; ein **Dames-Equipage**, eine Uhr mit dazu gehöriger Kette, ein Etui mit Inſtrumenten, eine Kette und an den Seiten hängenden Balſam-Büchschen, und eine Tabatiere, welche Stücke alle zuſammen von einerley Metall, Stein, Porzellan, und Faßon ſeyn müſſen; **Dames-Manſchetten.**

Beweis, daß das Wort Dame ehedem ein Nahme der Gottheit geweſen, ſ. im 9 St. der Hannov. Beytr. v. J. 1759. Col. 144. Was eigentlich eine Dame ſey? ſ. das 46 St. der Nützl. Beytr. zu den neuen Strelitz. Anz. v. J. 1774.

Dame, (Hof-) ſiehe in H.

Dame, (**Die lange**) eine Art Birn; ſ. Th. V, S. 418.

Damen-Kaffe, ein neu-erfundenes Getränk, welches halb von ſüßen, halb von bittern Mandeln, anſtatt der levantiſchen Kaffebohnen, gemacht wird; ſiehe Th. I. S. 736.

Damen-Papier, ſiehe unter **Papier.**

Damenſpielblume, ſiehe **Kibitz-Blume.**

Dame, ſiehe **Ramme.** (Hand)

Dame Aubert, eine Sorte Eyerpflaumen; ſiehe unter **Pflaumbaum.**

Dame Barbe, (**Zuckerbrod** à la) ſ. unter **Zuckerbrod.**

Dame de la clef, ſiehe **Kammer-Fräulein.**

Dame-lopre, ſiehe **Dammläufer.**

Dame peinte, ſiehe unter **Nelke.**

Damgeiß, ſiehe in dem folgenden Artikel.

Damhirſch, (bey den hochdeutſchen Jägern gemeiniglich **Tannhirſch**,) L. Dama, Cervus Dama *Linn.* Dorcas, Fr. Daim, eine Art Wildbret, ſo das Mittel zwiſchen dem Hirſch- und Rehwildbrete hält, und in England häufig, in Deutſchland aber ſeltener, angetroffen wird. In engerer Bedeutung führt dieſen Nahmen nur das männliche Geſchlecht dieſer Thiere, der **Dambock**, der zuweilen auch **Dämling** genannt wird, im Gegenſatze der **Damgeiß**, **Damhirſchkuh**, oder des

Dam-

Damthieres, Damwildes, Fr. Daine, als der Benennungen des weiblichen Geſchlechtes dieſer Thiere. Das Kalb wird **Dämlein, Tannkützle,** oder **Tannwildkalb,** genannt. Die Damhirſche ſowohl als auch Damthiere mit Einem Worte oder auch ohne Beſtimmung des Geſchlechtes auszudrucken, gebraucht man das Collectivum **Damwildbret.**

Der Damhirſch iſt von mittelmäßiger Größe, und um ein ziemliches kleiner, als der Rothhirſch, doch aber viel ſtärker, als ein Rehbock. Ungeachtet ſie aber nicht ſo groß und ſtark von Leibe werden, als die edeln oder Roth-Hirſche: ſo hat doch ein feiſter Damhirſch oftmahls 250 bis 300 Pfund am Gewichte. Die Damhirſche werden ebenfalls, wie die andern Hirſche, gegen das Thier (Weibchen) gerechnet, ſtärker und ſchwerer. Was aber die Farbe ſowohl des Hirſches, als des Thieres, betrifft, ſo wird dieſelbe verſchiedentlich angetroffen; denn man findet weiße, ſchwarze, gelbliche, röthliche, braune, graue und bunte.

Der Damhirſche Brunft iſt einen Monath ſpäter, als bey den Rothhirſchen; nähmlich im October. Er ſchreyet auch zur Brunftzeit, aber nicht ſo ſtark, wie die Rothhirſche. Der Hirſch jaget ſich auch im Anfange der Brunft ziemlich mit den Thieren herum; doch bringt er das Thier bald zum Stande, und beſchlägt es auch nur mit etlichen Stößen. Ihre Brunft währet über einen Monath, und das Thier geht 8 Monathe und einige Tage trächtig, wie eine Hindinn, ſetzt ſodann im Junius 1 Kalb, zuweilen 2, auch wohl ſelten einmahl 3, und ſäuget dieſelben bis wieder nach der Brunft. Die Wildkälber oder das Thier, wofern es nicht zeitig um die Milch kommt, oder der Winter gar zu lange anhält, daß ſie ſehr Noth leiden müſſen, brunften im andern Jahre; ſonſt aber geſchieht es erſt im dritten Jahre. Nach dem erſten Jahre ſetzt das Hirſchkalb Spieße auf; nach dem andern Jahre Gabeln, auch wohl 6 bis 8 Enden; nach dem dritten Jahre 8 oder 10 Enden, da denn die Stangen

oben breit zu werden anfangen; nach dem vierten Jahre 10, 12, auch wohl mehr Enden, da die Stangen oben noch etwas breiter werden; nach dem fünften Jahre hat er ſchon ziemlich breite Schaufeln; denn des Damhirſches Gehörn iſt ganz anders proportionirt, als bey den Rothhirſchen. Sie bekommen zwar auch wohl zwo Stangen, und unten Roſen, auch gleich darüber Augſproſſen, einige auch Eisſprüſſel; aber, wo die Krone bey den Rothhirſchen auf dem Gehörne iſt, da wird das Damhirſchgehörn ganz breit, theils faſt 2 Hände breit, aber nicht dick, und ſind bey alten Hirſchen die Stangen, über die Hälfte der Länge, breit und dünn, auch viele Enden daran; dieſe aber ſind nicht hoch und lang, ſondern ganz kurz. Je beſſer auch der Hirſch iſt, deſto beſſer verecket er die Schaufeln und Enden. Wenn er erſt Schaufeln aufgeſetzt, und noch ſo viel Enden daran, zuweilen auch wohl deren 30 hat, ſo wird er doch nicht nach den Enden angeſprochen, ſondern er heißt ein guter Schaufelhirſch.

Die Damhirſche werfen ihr Gehörn alle Jahr, nähmlich im April und Junius, ab; es wächſt aber auch wieder, wie bey den Rothhirſchen, von ſchweißigem Knorpel mit rauhem Baſte. Sonſt ſind ſie überhaupt, in Anſehung der Brunft, Setzzeit, des Abwerfens, Aufſetzen und Fegens, von ſolcher Art und Natur, wie die Rothhirſche; nur alles einen Monath ſpäter. Nach der Brunft machen ſich die Schaufelhirſche in einen Trupp oder Rudel zuſammen; doch leiden ſie zu weilen noch eher, als die Rothhirſche, die jungen Damhirſche und Thiere unter ſich. Sie ſondern ſich aber von ſelbſt wieder ab, und es hält ſich ſodann das Wild oder Thier mit den jungen oder ſchlechten Hirſchen zuſammen. Ihren Stand verändern ſie nicht ſo weit, als die Rothhirſche. Im Winter gehen ſie in die Heiden, wo es Heidekraut oder junge Gehaue und Schläge hat. Im Sommer ziehen ſie ſich gern nach den Wieſen, und wo ſie jung Holz und Laub haben, hin. Wo die Felder mit Getreide nahe an die

Hol=

Holzungen ſtoßen, da ziehen ſie auch fleißig auf die Saat und in das Getreide. Doch ſolchen weiten Wechſel und weites Geäſe, wie die Rothhirſche, ſuchen ſie nicht öfters. Wenn Eichelmaſt vorhanden iſt, ziehen ſie ſich auch gern nach dieſer hin.

Der Unterſchied und die Erkenntniß in der Fährte zwiſchen dem Hirſch und Thier, iſt eben ſo, wie bey den Rothhirſchen. Denn der Damhirſch zwinget, ſchränkt, hat ſtarke breite Ballen, ſtumpfe Schalen, macht den Beytritt, Kreuztritt, Abtritt, blendet, wendet, bleibt zurück, übereilet, und was dergleichen Zeichen mehr ſind. Wo Roth- und Damwildbret unter einander und im Freyen iſt, da hat ſich der Weidmann wohl in Acht zu nehmen; immaßen ein Damhirſch ſeine Fährte ſo ſtark und breit zeigt, als ein Rothhirſch von 6 Enden, oder ein alt rothes Thier; der Damthiere ihre Fährte aber eben ſo beſchaffen iſt, wie ein Rothwildkalb im October dieſelbe machet; jedoch iſt es noch wohl zu unterſcheiden. Obgleich der Damhirſch einige vollkommene Zeichen, wie der Rothhirſch, macht: ſo ſind doch die Fährten kürzer gefaßt, auch die Wände und äuſſerſten Seiten der Ballenflächer, als bey dem Rothwilde. So machen auch die Damthiere ihre Fährten eröffneter, als die Rothwild-Kälber, und faſt auf die Art der zahmen Ziegen.

Einige wollen eine beſondere Antipathie oder natürliche Feindſchaft zwiſchen den großen Rothhirſchen und dieſen Damhirſchen bemerkt haben, dergeſtalt, daß, wo ſich Damhirſche aufhalten, daſelbſt ſich alles Rothwildbret wegzöge, ſich denſelben gar niemahls näherte, ſondern lieber deshalb ſeinen vorigen Stand verlieſſe. Einige trieben dieſes Vorurtheil noch weiter, und verſicherten, wenn man in einem Thiergarten beyde Arten von Wildbret zuſammen brächte, wo keine die andere ganz vermeiden könnte, daß in ſolchem Falle das Rothwildbret ſchlechterdings crepiren müßte; wo alſo Damwild gehäget würde, da müßte nothwendig die Rothhirſch-Wildbahn zu Grunde gerichtet werden. Allein, dieſer Einbildung kann man aus Erfahrungen die triſtigſte Wiederlegung entgegen ſetzen. Wenn eine ſolche Abneigung natürlich wäre, ſo müßte ſie auch unter einerley Him-

melsſtriche in allen Ländern Statt finden. Allein man gehe nur einmahl in der Abſicht, Beobachtungen hierüber anzuſtellen, in unſere potsdammiſche, in die deſſauiſche, braunſchweigiſche, würtembergiſche, ſchwäbiſche und andere Heiden, um ſich vom Gegentheils zu überzeugen. Man wird daſelbſt Roth- und Dam-Wildbret nicht allein in einerley Revier, ſondern ſogar auf einerley Gehäge unter einander antreffen. Freylich hält jede Art ſich vorzüglich in Rudeln zuſammen; beyde aber pflegen bey der Aeſung vermiſcht unter einander auf Wieſen, oder in jungen Gehauen und Schlägen, herum zu ziehen. Es läßt ſich ſogar aus Beyſpielen erweiſen, daß zur Winterszeit Roth- und Damwild auf Einem Platze neben einander ſich verträgt, und allen vorgeſchütteten Haber oder alles vorgelegte Heu zuſammen verzehren. Nachher zieht jedes wieder zu ſeinem Stande, oft aber doch ſo nahe bey einander, daß ſie öfters nicht 100 Schritte weit, auch noch näher, ſich bey einander nieder thun; ja, was noch mehr iſt, ſo ſtehen ſie öfters ſo nahe bey einander, daß man Dam- und Roth-Hirſche auf einmahl ſchießen kann.

Man ſieht hieraus, daß die Damhirſche in allen natürlichen Eigenſchaften viel Aehnlichkeit mit den Roth-Hirſchen haben. Den vorzüglichſten Unterſchied zwiſchen beyden, hat man in Anſehung der Lebensdauer bemerkt. Nach den Zeugniſſen der Jäger beläuft ſich die Lebens-Dauer eines Hirſches auf etwa 35 bis 40, der Damhirſche aber ungefähr nur auf 20 Jahre. Es iſt, ihrer viel mindern Größe wegen, ſehr wahrſcheinlich, daß ihr Wachsthum hurtiger, als beym Hirſche, vollendet werde.

Zuweilen herrſcht unter den Damhirſchen, wie unter den Rehen, eine Seuche. Nach dem Inhalte eines, in Hrn. Schrebers Neuer Cameralſchr. V Th. S. 469 befindlichen, Schreibens vom 3 Sept. 1765, ſind in dem Amte T* an 300 Damhirſche plötzlich nach einander crepirt. Man vermuthete, daß die Eckern die Urſache davon geweſen. Das ſonderbarſte dabey war, daß das Rindvieh, welches den Aeſern der Damhirſche nahe gekommen, ebenfalls crepirt iſt.

Die Damhirſche entfernen ſich nicht, wie die Roth-Hirſche, wenn man ſie jaget. Sie machen bloß verſchiedene Wendungen, um ſich durch Liſt und allerley Abſprünge den Hunden zu entziehen. Sind ſie aber in die

Enge

Enge getrieben, erhitzt und entkräftet, ſo pflegen ſie, wie die Rothhirſche, ſich ins Waſſer zu ſtürzen, ob ſie es gleich nicht wagen, ſo weite Strecken zu ſchwimmen. Unter einer gemeinen und einer Damhirſch-Jagd iſt alſo kein weſentlicher Unterſchied wahrzunehmen. Die Spuren des Damhirſches ſind im Kleinen eben das, was im Größern die Fährten des Hirſches vorſtellen. Sie pflegen beyde ſich einerley Liſt und Ränke zu bedienen, die aber doch ein Damhirſch öfter wiederhohlt. In ſo fern er weniger Dreiſtigkeit hat, auch nicht ſo ſtarke Vorſprünge machen kann, muß er öfter in Geſellſchaft zu kommen, auch den Wiedergang öfter zu wiederhohlen ſuchen. Dadurch iſt allerdings die Damhirſchjagd mehrern Unbequemlichkeiten, als die ordentliche Hirſchjagd, unterworfen. Die mindere Größe und mehrere Leichtigkeit eines Damhirſches iſt auſſerdem noch ein doppelter Grund, warum deſſen Spuren auf der Erde und an den Brüchen keine ſo ſtarke oder dauerhafte Witterung hinterlaſſen. Die Hunde pflegen daher leichter von der Spur abzukommen, und ſind, wenn man ſie einmahl von der falſchen abrufen müſſen, ſchwerer wieder auf die rechte zu bringen.

Wenn man einen Damhirſch ausſpüren will, ſuchet man ihn gern in trockenem Lande, wo er ſich mit andern truppweiſe aufhält, den Monath May bis zu Ende des Auguſtes ausgenommen, während welcher Zeit er ſich in die Dickichte begibt, um ſich für den Ungeſtüm der Mükken zu verwahren, welche ihn zu dieſer Jahrszeit ſtechen. Uebrigens muß man den Damhirſch wie einen andern Hirſch ausſpüren, und in Anſehung des erſtern, alles bey dem letztern gewöhnliche, bis auf den Spürhund und das Nachſetzen, beobachten. Nur iſt noch zu merken, daß es ſchon genug iſt, wenn man 5 bis 6 der beſten Spür-Hunde nimmt, ihn zu jagen; und wenn man von ungefähr an den Ort kommt, wo er des Morgens, oder auch des Mittags, oder auf die Nacht, ſein Geäſe gemacht hat, ſo darf man nur alsdann ſeine Hunde gehen laſſen, und

bloß darauf Achtung geben, daß ſie der Spur nachgehen. Uebrigens iſt noch anzumerken, daß die Damhirſche mit zur hohen Jagd gehören.

Was die Damhirſche ſonſt noch mit andern Hirſchen gemein haben, und noch von ihnen zu bemerken iſt, werde ich unter dem Art. **Hirſch** nachhohlen. Uebrigens kann man vom Damhirſch Hrn. v. Büffon allgemeine Hiſtorie der Natur, nach der Käſtnerſchen Ueberſetz. in 4to III Th. 2 B. S. 93 — 110, und Eb. Deſſ. von Hrn. D. Martini heraus gegebene Naturgeſch. der vierfüßigen Thiere. III Band, S. 110 — 122, nachleſen.

Das Damhirſch-Fleiſch, gebraten, oder wie anderes Hirſchfleich zugerichtet, halten viele noch für delicater, als das Wildbret der Rothhirſche, indem es zarter, auch mit Feiſte durchwachſen iſt. Inſonderheit werden die an der Mutter noch ſaugenden jungen Dämlein allem Wildbrete vorgezogen.

Die Häute der Damhirſche ſind recht gut und faſt noch beſſer, als die vom Rothhirſche; ſie ſind feiner, und tragen ſich zu Beinkleidern, Handſchuhen, u. ſ. w. ungemein ſauber.

Haare, Unſchlitt, Schweiß und Ruthe werden mit gleichem Erfolge auf eben die Art, wie von den Roth-Hirſchen, gebrauchet.

Königl. Preuß. Edict vom Damwildbret, d. d. 12. Oct. 1703, ſ. in *Mylii Corp. Conſt. Magd.* Th. III. S. 545.

Damhirſchkuh, Damthier, Damwild, Damwildbret, ſiehe oben, S. 658, f.

Damis, ſiehe **Tamys.**

Damite, Damiton; eine Art baumwollener Zeug, die in der Inſel Cypern verfertiget wird.

Damm, L. Agger, Fr. Digue, heißt überhaupt jede Erhöhung von Erde und Steinen, die eine beträchtliche Länge hat. In dieſer weiteſten Bedeutung pflegen die

See-

Seefahrer eine Sandbank noch einen **Damm** zu nennen. Das Schiff iſt auf einem Damme ſitzen geblieben.

Beſonders bedeutet dieſes Wort 1) eine in die Länge ſich erſtreckende Erhöhung von Erde, Steinen oder andern Materien, inſonderheit das Waſſer abzuhalten. Von den Dämmen von Erde, die zur Abhaltung des zuweilen einbrechenden Fluß- oder Seewaſſers aufgeführet werden, brauchen die Bewohner der niederſächſiſchen Marſchländer, am häufigſten und liebſten das Wort **Deich**, oder **Diik**, Holl. Dyk, welches eigentlich mit dem Hochdeutſchen **Teich**, Fiſchteich, L. Piſcina, einerley iſt (*).

Das Wort **Damm** bedeutet 2) die Erhöhung eines Fahrweges. Ein **Sanddamm**, wenn ſolcher bloß aus Sande beſteht. Ein **Steindamm**, ein **Knüppel-Damm**, u. ſ. f. In Niederſachſen wird auch das Gaſſenpflaſter nur ſchlechthin der **Damm** genannt.

Die Anlegung und Unterhaltung guter und tüchtiger Dämme gehört unter die Anſtalten, die in einem State von großem Nutzen und von der größten Nothwendigkeit ſind. Die Ströhme und Flüſſe, und in gebirgigen Ländern die kleinſten Bäche, pflegen vom häufigen Regen, von Schmelzung des Schnees, von ſo genannten Wolkenbrüchen und andern Zufällen, anzulaufen, aus ihren Ufern zu treten, und die umliegenden Gegenden zu überſchwem-

(*) Deich und Teich kommen alſo darin überein, daß ſie beyde ein Werk bedeuten, welches durch Graben hervorgebracht worden iſt. Die Benennung zweyer einander ſo entgegen geſetzter Dinge, als Teich, piſcina, und Deich, Damm, ſind, mit einem und eben demſelben Worte, kann eben ſo wenig befremden, als daß Damm im Niederſächſiſchen auch einen Fiſchteich, einen Graben, Graben aber im Osnabrückiſchen auch einen Erdwall bedeutet.

Die Urſache aber, warum man Deich in der Bedeutung eines Erddammes hier mit einem D geſchrieben findet, iſt nicht, um es von einem Fiſchteiche zu unterſcheiden, ſondern weil es in dieſer Bedeutung ein Kunſtwort der Niederſachſen iſt, welches ſie, auch wenn ſie hochdeutſch ſchreiben und ſprechen, beſtändig mit einem D ausdrucken.

ſchwemmen. Der Schade, welcher dadurch dem Landmanne und der Cultur des Bodens geſchieht, bedarf keiner weitläuftigen Ausführung. Die Feld- und Wieſenfrüchte, die Hoffnungen ſeines Fleißes, werden dadurch nicht allein gar öfters verderbet, ſondern dieſe Ueberſchwemmungen verurſachen auch nicht ſelten Moräſte, welche in dieſem Zuſtande gar nicht geſchickt ſind, zu Erzeugung der Feldfrüchte genutzet zu werden. Wollte man aber alle dieſe, den Ueberſchwemmungen unterworfene, Gegenden gar nicht cultiviren: ſo würden die Menſchen weit weniger Oberfläche zu bewohnen und zu nutzen übrig behalten, und ein ſolches Land würde für nichts weniger, als cultivirt, gehalten werden können. Man ſieht demnach leicht, wie nützlich und nothwendig ſolche Dämme ſind, welche die Ströhme, Flüſſe und Bäche allezeit in ihren Ufern zu erhalten, und die umliegenden Gegenden vor den Ueberſchwemmungen zu bewahren, vermögend ſind.

Dieſe Dämme, die ſchon an den Ströhmen, Flüſſen und Bächen ſo nothwendig ſind, ſind es noch weit mehr in ſolchen Ländern, die von dem Meere begränzet werden. Auch das Meer pflegt bey großen Stürmen aufzuſchwellen und die angränzenden Länder zu überſchwemmen; und je unermeßlicher dieſe große Waſſerbehältniſſe der Natur ſind, deſto größer iſt der Schade, den ſie anrichten können. Dieſen großen Nachtheil kann man nur allein durch zureichende Dämme abwenden. Die ganze Selbſterhaltung des Landes, und gleichſam des geſammten States, beruhet alſo auf guten Damm-Anſtalten.

Gegen das Austreten und die Ueberſchwemmung der Flüſſe, läßt ſich ein Damm auf folgende Weiſe am ſicherſten, leichteſten, und zugleich mit den wenigſten Koſten, anlegen. Man nimmt Bäume, ſo wie ſie mit ihren Aeſten, Stämmen und Wurzeln gewachſen ſind, läßt dieſelben an denjenigen Orten in das Waſſer hinein bringen, wo der Damm gemacht werden ſoll, und befeſtigt ſie,

wenn

wenn es nöthig iſt, ſowohl an dem Ufer mit Seilen, als in dem Waſſer mit Ankern, damit ſie durch die Heftigkeit des Waſſers nicht wieder ſogleich weggetrieben werden können. Darauf läßt man ſo viele Steine anfahren, und in das Waſſer auf die Bäume werfen, bis man verſichert iſt, daß dadurch die Zweige in dem Grunde dergeſtalt beſchwert ſind, daß wieder dieſe der Strohm nichts mehr auszurichten vermag, oder ſie wegtreiben kann. Iſt das Werk oder der Damm, welchen man machen will, nicht ſo gar groß, und man kann eine hinlängliche Menge von langem Pferdemiſte haben: ſo bewickelt man mit dieſem die Steine vorher, ehe man ſie in den Grund wirft; und man erhält dadurch eine deſto beſſere Verbindung derſelben, dergeſtalt, daß das Waſſer nicht ſo leicht durchdringen kann. Iſt das Werk aber zu groß, ſo ſchüttet man ſogleich, um erwähnte Verbindung zu erhalten, eine hinreichende Menge Erde, oder beſſer, Raſen darauf. Ob dieſe nun gleich mehrentheils durch den Strohm weggeführet wird: ſo iſt doch leicht einzuſehen, daß derjenige Theil derſelben, welcher zwiſchen die Steine fällt, liegen bleiben, und mithin die Verbindung befördern muß. Kann man aber, anſtatt der Erde, Triebſand haben, ſo iſt dieſer weit beſſer zu gebrauchen. Nachdem vorhererwähnter Maßen die Bäume feſt liegen, werden die Anker in dem Waſſer nebſt der Befeſtigung an dem Ufer wieder losgemacht. Iſt nun derjenige Raum, welchen der Damm einnehmen ſoll, etwa wegen der Größe der Bäume, oder weil dieſelben nicht allenthalben ſo viele Zweige haben, daß dadurch die nöthige Verbindung erhalten werden könnte, an verſchiedenen Orten in dem Waſſer leer: ſo nimmt man kleinere Bäume, Aeſte, Gebüſche oder Strauchwerk, füllet den Raum damit aus, und läßt ferner Steine und Erde oder Triebſand darüber ſchütten, wie vorher gezeiget worden iſt. Wenn man auf dieſe Weiſe die Arbeit ſo lange fortgeſetzt, und eine Schicht über die andere gemacht hat, bis das Werk die

Höhe des Waſſers ungefähr erreicht hat, ſo wird das übrige, ſowohl in der Mitte, als von beyden Seiten des Dammes, alles mit Erde vollgefüllet und überſchüttet, und auf die Weiſe ein Werk von einer ſolchen Verbindung erhalten, wieder welches auch die allergrößte Gewalt des Waſſers oder Eiſes, wenn nur jenes in einer Breite angeleget wird, welche gegen die wiederſtehende Gewalt das gehörige Verhältniß hat, nichts vermag.

Uebrigens wird man leicht einſehen, wie man in jeglichen beſondern Fällen verfahren, und das Werk allemahl der zu wiederſtehenden Gewalt des Waſſers verhältnißmäßig anlegen und einrichten müſſe. Sollte z. E. der Damm eine Strecke in den Strohm hinein, oder an der Seite eines Hauptfluſſes, und zwar genau an dem Orte angeleget werden, gegen welchen die ganze Gewalt des Strohmes ſchießt: ſo wäre freylich am ſicherſten, wenn dazu Eichbäume genommen würden, weil dieſe Art des Holzes im Waſſer nicht vergeht, ſondern durch die Länge der Zeit beynahe verſteinert wird. Legte man nun dieſe Bäume nicht etwa in die Länge des anzulegenden Werkes, ſondern in die Quere: ſo würde jenes um deſto breiter, und mithin dauerhafter; weil ein Baum in dieſer Lage, auch wegen des mehrern Wiederſtandes, den er leiſtet, wenn er von ſeiner Stelle beweget werden ſoll, vornehmlich, wenn die Kraft gegen die Wurzel wirket, weit weniger bewegt werden kann, als in einer jeden andern Lage. Iſt es zu beſchwerlich, die größten Eichen hierzu zu gebrauchen, ſo nimmt man, weil dieſes ohnehin nicht nothwendig iſt, kleinere, und an der Zahl deſto mehr.

Soll aber nur das Austreten eines mäßigen Fluſſes oder Teiches verhindert werden: ſo ſind hierzu am allerwenigſten große Eichbäume oder Bäume überhaupt nöthig, ſondern Sträuche und Gebüſche hinreichend, wofern nur mit ihnen auf vorbeſchriebene Art verfahren wird.

Das vornehmſte, welches hierbey ſorgfältig beobachtet werden muß, beſteht darin, daß man genau bemerke, wie ſich die Gewalt des Waſſers äuſſert; welches denn bey den Flüſſen, eines Theils von deren Zuge, andern Theils auch von dem Winde zugleich, abhängt; welches letztere vornehmlich bey Seen zu beobachten iſt, nach welcher Strecke die Winde die mehreſte Gewalt haben, beſonders, da dieſe öfters ſowohl wegen der verſchiedenen Tiefe des Ufers, als etwa in der Nähe liegenden Gebirge, Wälder, 2c. halber, öfters ſehr verſchieden iſt. Denn wirket

wirket dieſe Kraft etwa bloß nach einer Strecke beſtändig, oder nach entgegen geſetzten Seiten: ſo müſſen auch die Bäume, Gebüſche oder Sträuche jederzeit nach der Länge in eben dieſer Strecke geleget werden. Iſt aber die Gewalt des Waſſers dergeſtalt unordentlich oder wirbelhaft, wie z. B. in den Winkeln oder Krümmen der Flüſſe: ſo wird auch das Holz ebenfalls bald nach der Länge, bald nach der Quere gelegt, dergeſtalt, daß das Waſſer allemahl ſeinen Wiederſtand findet, es wirke ſeine Kraft nach einer Seite, nach welcher es wolle.

Hat man aber die Freyheit, die Strecke des zu führenden Werkes nach Gefallen anzunehmen: ſo iſt es am allerſicherſten, daſſelbe lieber von dem Ufer bey heftigem Sturme und einer ſtarken Bewegung des Waſſers zugleich, gerade gegen den Wind zu führen, als dergeſtalt, daß man dieſen zur Seite hat. Denn, wenn dergleichen Werk in einen See z. E. geführet werden ſollte, deſſen Bewegung des Waſſers mit der Bewegung des Windes überein kommt: ſo iſt natürlich, daß, wenn dergleichen Werk gerade gegen den Wind geführet wird, dieſer jenes aus der Urſache nicht zernichten könne, weil, indem Wind und Waſſer bloß gegen die Vordertheile ſtürmen, dieſe, wegen der hinter ihnen liegenden, nicht ausweichen können, ſondern liegen bleiben müſſen. Da es ſich aber ganz anders verhält, wenn beyde ihre Gewalt gegen die Seite des ganzen Werkes äuſſern, indem alsdann nicht nur alle und jede Theile dieſes der Gewalt ganz und gar bloß liegen, ſondern auch an der andern gegen über ſtehenden Seite keinen Hinterhalt oder Stütze haben, mithin deſto leichter ausweichen können: ſo kann dergleichen Werk, unter ſolchen Umſtänden, nothwendig viel eher zu Grunde gehen.

Durch einen dergleichen Damm wird man auch am leichteſten, und zugleich mit den wenigſten Koſten, ſich in den Stand geſetzt ſehen, der Aufhäufung und der daher entſtehenden Verſtopfung der Eisſchollen, ſonderlich in engen Flüſſen, vorzubeugen, wie ich an ſeinem Orte mit mehrern zeigen werde.

Chr. Heinr. Wilkens kurze Anweiſung, wie die dauerhafteſten Dämme wieder Waſſer und Eis zu machen ſind, ſ. in Hrn. Prof. Schrebers neuer Cameralſchr. IX Th. Leipz. 1767, gr. 8. S. 112, fgg.

Von Anlegung dauerhafter Dämme in der Mitte der Moräſte, ſiehe unter **Moraſt** oder **Sumpf**.

Zur

Zur Abhaltung des einbrechenden Seewaſſers, werden Dämme von Erde, oder **Deiche**, angeleget, welche weit mehr Mühe und Sorgfalt erfordern. Ich werde hierbey die Anweiſung des Hrn. O. C. und O. B. R. Silberſchlag, im I Th. Deſſen Hydrotechnik, als die beſte die mir hierüber vorgekommen iſt, zum Grunde legen.

Die Kräfte, welche wieder einen Seedeich arbeiten, ſind der horizontale Seitendruck, welcher ſich nach der Höhe der Fluth richtet, und der Stoß der Wellen. Ströhme, deren Wellen gegen Meereswogen nicht zu rechnen ſind, bedienen ſich, auſſer dem Seitendrucke, noch ihrer fortfließenden Kraft, und nehmen ſogar die Eis-Fahrt zu Hülfe, um ihre Deiche über den Haufen zu werfen. Wie jede dieſer Kräfte zu berechnen ſey, und wie der Wiederſtand der aufgeſchütteten Deicherde ſich dieſer Gewalt des Waſſers wiederſetze, zeigt Hr. Silberſchlag, mit der ihm eigenen Gründlichkeit, a. ang. O. S. 345, fgg.

Ein Deich hat drey weſentliche Stücke: die Kappe (oder die oberſte Breite deſſelben, ſonſt auch der Kamm oder die Krone genannt), welche dem Deiche die Stärke geben muß; die innere Doſſirung (oder die Abdachung gegen die Landſeite zu), welche einen Rückenhalt abgibt; und die äuſſere Doſſirung (oder die Abdachung gegen das Waſſer zu), welche die Gewalt des Strohmes und der Wellen ſchwächet, und das Einſpühlen verhütet.

Die Kappe (der Kamm) iſt, die zwiſchen die beyden Abdachungen befindliche Oberfläche, auf deren Breite ein großes Stück des Stärke des Deiches ankommt. Bey Anlegung derſelben, hat man folgende Regeln zu beobachten:

1. Die Kappe, und mit ihr der ganze Deich, muß höher ſeyn, als die jemahls angemerkte Fluth, und dabey beobachteten größten Wellen. Denn, wenn ſie niedriger iſt, ſo könnte dergleichen Fluth wiederkommen. Würden alsdann die Wellen oder die Fluth über die Kappe gehen: ſo muß ſie noth-

wendig ausgeſchliffen und herab geſtürzet werden, wenn ſie gleich noch ſo ſtark wäre. Im Fall keine andere Nachrichten vorhanden wären, erkundiget man ſich bey den älteſten Leuten daſiger Gegenden, nach den ſtärkſten Fluthen, die ſie, oder ihre Voraltern erlebet haben; dieſe werden uns an Bäumen, Mauern, Anhöhen zeigen, wie weit dieſe oder jene Fluth gegangen iſt. Von da an kann man gar leicht bis an den Ort, wo der Deich angeleget wird, den Wiederſtand vermittelſt der Waſſerwage finden. Addiret man die Höhe der daſelbſt wahrgenommenen größten Wellen, ſo findet man die Höhe über welche der Deich wenigſtens um 1 Fuß hervor ragen muß.

2. Die Kappe muß an und vor ſich ſelbſt dem Stoße der Wellen gleich ſeyn. Die Wellen verüben die allergrößte Gewalt gegen die Kappe; wenn nun das Doſſement derſelben durch irgend einen Vorfall bey einem heftigen Sturme ſchadhaft geworden wäre: ſo würde ein Kappſturz unvermeidlich ſeyn; oder ſie muß die Stöße der Wellen wenigſtens eine Zeitlang ertragen können, bis man ihr wieder zu Hülfe kommen kann.

3. Die Kappe bekommt ihre Stärke von der Breite; denn, je breiter dieſelbe iſt, deſto mehr Kraft wird erfordert, ſie herab zu ſtürzen.

Das zweyte weſentliche Stück eines Deiches, iſt die Doſſirung gegen die Landſeite zu. Denn, weil der Wind ſchräg gegen das Ufer ſtößt, ſo iſt zu befürchten, daß die Riſſe abwärts laufen möchten, da denn die ſtärkſten Kappen durch ihre ſelbſteigene Schwere herab ſtürzen würden. Dieſes zu vermeiden, müſſen die Doſſirungen auf der Landſeite den Rückpfeiler abgeben.

Die ſtatiſchen Grundgeſetze lehren, daß der Winkel von 45 Graden derjenige ſey, unter welchen über einander geſchüttete Erde und Sand anfangen ſtille zu liegen; denn auf einer ſolchen ſchrägen Fläche, iſt die Kraft, womit der Sand herab rollet, eben

eben ſo groß, als die Kraft, womit er in die unter ihm liegenden Theile wirket. Soll nun ein Deich auf dieſer Seite durch ſein ſelbſteigenes Gewicht ſich nicht verſchlimmern: ſo wird die Grundlinie ſo groß ſeyn müſſen, als die Höhe, ſintemahl unter dieſer Bedingung die Doſſirung oder Hypothenuſe einen Winkel von 45 Grad ausmacht. Wenn der Deich auf einem feſten Boden liegt, das Mayfeld oder die Erdfläche, worauf er angeleget wird, ſich hinter ihm erhöhet, die Deicherde von guter Art iſt, kein zuſammenlaufendes Gewäſſer innerhalb des Deiches zu befürchten, auch weder Strohm noch gar zu heftige Wellen ihn von vorn anfallen können: ſo iſt dieſes Doſſement hinreichend. Wo es hingegen an einem von dieſen Stücken fehlt, da muß an der Doſſirung zugegeben werden, und wo die Deicherde auch von ſchlechter Art iſt, ſo ſteigt die Zugabe bis auf 2 Fuß, gegen 1 Fuß Höhe gerechnet.

Es iſt viel daran gelegen, daß auch die innere Abdachung des Deiches ſich begrüne; dieſes aber kann nicht geſchehen, wenn das Erdreich von ſelbſt herab rollet. Daher pflegt man insgemein die innere Abdachung im Fuße zur Höhe zu proportioniren, wie $1\frac{1}{2}$ zu 1; dadurch erhält der Deich zugleich eine Stärke, einem jeden Strohmſtriche Wiederſtand zu leiſten.

Das dritte weſentliche Stück des Deiches iſt die Doſſirung an der Waſſerſeite. Das möglichſt kleinſte Verhältniß der Grundlinie zur Höhe, deſſen man ſich bedienen kann, wo gar keine weitere Gewalt ſich gegen den Deich waget, auch der Deich nicht über 6 Fuß hoch iſt, muß ſeyn wie 2 zu 1; hat man hingegen Strohm-Striche und Wellenſchlag zu befürchten, ſo kann man das Verhältniß bey derben und thonigen Erdreiche, wie 3 zu 1, und bey loſen und brüchigen, wir 4 zu 1, anſetzen. Fig. 452 und 453, liefern 2 Profile, aus welchen man diejenigen wählen kann, die ſich zu der jedesmahligen Beſchaffenheit der Umſtände am beſten ſchicken.

Fig. 452 ſtellet das Profil eines niedrigen Deiches vor, der etwa auf 6 Fuß über das Mayfeld (d. i. die Erdfläche, auf welcher der Deich angeleget wird,) hervorraget. a b, die Kappe, welche ſich nach der Paſſage richtet. b c, die innere Abdachung, welche ſich bis b d erweitern kann, wenn das Erdreich ſehr ſandig ſeyn ſollte. a e, die äuſſere Abdachung, die ſich unter eben dieſen Umſtänden, zumahl wenn ſie mit Strohm und Wind zu

kämpfen hätte, wohl bis a f erweitern könnte. f d, die Grund-Linie des Deiches.

Fig. 453 machet die Figur eines höhern Deiches vorſtellig. a b, die Kappe, welche von 10 bis 16 Fuß verbreitet werden kann, je nachdem die Deichhöhe beſchaffen iſt. b c, die innere Doſſirung; und wenn das Erdreich nicht thonig genug iſt, ſondern locker und beweglich, ſo erſparet man Koſten, wenn anſtatt der Abdachung b d, das Banquet (ſ. Th. III, S. 522) e f c d angeleget wird, welches bey Deichbeſchädigungen große Dienſte leiſtet, ſowohl der Anfahrung des Erdreiches wegen, als auch, weil man allerley Anſtalten auf dem Gange e f machen kann, den Durchbruch zu verhüten. Sehr hohe Deiche ſollten billig nie ohne Banquet gebauet werden. a g, die äuſſere Doſſirung, wenn der Deich nicht dem Sturme ſonderlich entgegen ſteht, viel Vorland beſitzt, und aus feſter Erde beſteht. a h, die äuſſerſt größte Abdachung, wenn von dieſem allen das Gegentheil vorhanden wäre. Zwiſchen g h ſind alle verſtärkte Doſſirungen enthalten.

Den größten Schutz erwartet ein Deich von ſeinem Vorlande. Dieſes wiederſteht nicht nur den heftigſten Bewegungen des Waſſers von Grunde aus, ſondern iſt auch als ein Gegengewicht zu betrachten, welches der ungeheuren Laſt des Deiches wiederſteht, daß er nicht das Ufer in die Fluth hinein ſchiebet, und am Ende gar verſinket. Hat ſein Fuß das Vorland verloren, ſo geräth er in Abbruch, und alsdann folgt der Deich ſelbſt ohne alle Barmherzigkeit nach. Will man ſich ſodann nicht überſchwemmt ſehen: ſo wird man genöthiget, eine neue Deichlinie hinter der vorigen anzulegen.

Das Vorland leiſtet dem Deiche einen dreyfachen Dienſt. Erſtlich iſt es die Vorrathskammer, von welcher die Erde zur Bedeichung hergenommen werden muß. Würde man ſolches hinter dem Deiche wegnehmen, ſo zieht man ſich das Dräng- oder Grundwaſſer auf den Hals, welches aus den Gruben, die ſich von ſelbſt niemahls zuſchlicken, hervor brudelt, und das Binnen-Land (d. i. das Land innerhalb des Deiches) überſchwemmet; es wäre denn, daß unfruchtbare Hügel vorhanden wären, welche man entbehren könnte. Wird nun die Deicherde vom Vorlande genommen, und hat man unterſuchet, wie tief die gute Deich-Erde auf demſelben liege: ſo müßte derjenige die Stereometrie

nicht gelernet haben, der nicht berechnen könnte, wie viel Vor-Land dem Deiche zugehöre. Wird die Deicherde dem Vorlande abgeborget: ſo genießt man überdem noch den Vortheil, daß ſich die Deichgruben nach und nach wieder mit Schlick anfüllen, den man ſich zur Ergänzung und Verhöhung des Deichkörpers zu Nutze machen kann.

Das Vorland beſchirmet Zweytens den Deichfuß, mithin muß es ſelbſt doſſirt ſeyn; und wenn es ſich in Schartufer verwandelt, ſo kann man daſſelbe durch Schutz- und Fangbuhnen (ſ. Th. VII, S. 255 und 262) wieder befeſtigen und ſo gar vermehren. Sollte aber das Waſſer keinen Sand mit ſich führen, und der Abbruch vermehrte ſich: ſo ſind noch Packwerke und Holzungen übrig, das Vorland zu beſchirmen.

Drittens, verhütet das Vorland, durch ſein Gegengewicht, den Einſturz des Deiches ſelbſt. Zuweilen liegen am Ufer ſo viel Häger und Inſeln, deren man ſich bedient, durch Schiffe und Prahme die Deicherde wohlfeil genug herbey zu führen, da es denn freylich nicht nöthig iſt, zu viel Land vor dem Deiche liegen zu laſſen. Weil jedoch das Vorland auch den Fuß des Deiches vor Ausſpühlung und Sinken verwahren ſoll: ſo entſteht die Frage, wie weit man gleichwohl den Deich vom Ufer zu entfernen habe, um dieſen wichtigen Endzweck zu erreichen? Es ſey ik (Fig. 453) das Ufer, und k die größte Strohm- oder Seetiefe vor demſelben. Geſetzt nun auch, daß das Ufer ſelbſt eine Abdachung hätte, und die Tiefe noch entfernt läge: ſo iſt doch zu befürchten, daß ſich dieſer Feind nach und nach dem Ufer nähern dürfte; ku wäre die Horizontallinie der Waſſertiefe. Nun ſetze man den Abdachungswinkel u in ka, wo die Linie ka die Oberfläche des Erdbodens erreichet, ſo wird ſie daſelbſt den Ort anzeigen, welcher die Breite des Vorlandes ik beſtimmet. Man ſieht ganz offenbar, daß unter dieſen Umſtänden die ganze Laſt des Deiches ſich nicht auf das Mayfeld, ſondern auf den tiefſten Grund unter dem Waſſer ſtütze, und alſo keine Senkung des Deiches ſelbſt, und Fortſchiebung des Ufers, zu befürchten ſey. Würde denn endlich die Tiefe die Linie ik berühren und das Ufer verſteilert haben, ſo iſt alsdann der Augenblick da, wo durch Schutzbuhnen, Fangbuhnen und Holzungen dem Befinden nach, der weitere Einbruch verhütet werden muß. Wartet man länger, ſo wird der Fuß des Deiches gegen die Uferbefeſtigung drängen, und ſie endlich gar über den Haufen werfen.

Hat der Deich gar ſein Vorland verloren, ſo iſt der Schade entſetzlich groß; der Deich wird durch ſeine Laſt ſein ſelbſteigener Feind, und befördert ſeinen Untergang. Im Fall die Schutz-

und Fangbuhnen zu ſchwach ſeyn ſollten, Vorland zu verſchaffen: ſo lege man lieber gar eine Treibbuhne (ſ. Th. VII. S. 258, fgg.) vor, und hohle von dem Gegenufer ſo viel Sand, als nöthig iſt, herüber. Der Nachbar gegenüber, wenn er ein Chriſt iſt, oder wenigſtens rechtſchaffen denkt, wird gern etwas von ſeiner Viehweide verlieren, um das Leben und die Wohlfahrt der Bewohner eines unglücklichen Diſtrictes zu retten. Die Holzungen und Packwerke ſind die letzte Nothwehre, zu welchen man nur alsdann ſich entſchließen muß, wenn kein Mittel mehr übrig iſt.

Die Abſicht, um deren willen Deiche angeleget werden, theilet dieſelben in verſchiedene Gattungen, unter welchen der **Hauptdeich** die vornehmſte ausmacht. Ein Hauptdeich (Nieder. **Haffdiek, Höftdiek**) ſoll das hinter ihm liegende Land wieder die höchſten Fluthen beſchüzzen; daher führt er den Nahmen des Hauptdeiches, und iſt in der Deich-Architectur das, was der Hauptwall einer Feſtung. Daher muß er mit der Kappe über die wahrgenommene höchſte Fluthlinie hervor ragen, und ſeine Breite, wie auch ſeine Abdachung muß ſtark genug ſeyn, dem größten Sturme, der in ſolchen Gegenden jemahls ſich eingefunden hat, unüberwindlich Wiederſtand zu leiſten. Aendern ſich die Umſtände des Vorlandes dergeſtalt, daß man den anſehnlichen Zuſatz deſſelben mit einer neuen Deichlinie bewallet, und dadurch der alte Hauptdeich überflüſſig gemacht wird: ſo behält man zwar denſelben bey, theils um der Gräſerey willen, theils ſich ſeines Schutzes zu verſichern, wenn allenfalls der neue Hauptdeich brechen ſollte; man nennet ihn aber alsdann einen **Schlafdeich**. Manchmahl ſieht man vorher, daß hier oder da der Hauptdeich, weil er Vorland und Abdachung verloren hat, ſtürzen werde: ſo erfordert die Vorſichtigkeit, die Deichlinie bey Zeiten zurück zu ziehen, und hinter dem Schartdeiche einen neuen Hauptdeich aufzuſchütten, der denn auch, ſo lange der alte Hauptdeich noch da iſt, ein **Schlafdeich** genannt wird. Aber, warum will man den alten Deich ſtehen laſſen, und ſeine

Maſſe nicht lieber zur Abſchrägung des Ufers und Errichtung des neuen Hauptdeiches anwenden?, Soll etwa ſeine Laſt den Einſturz des Schartufers befördern? Hunrichs, in ſeiner prakt. Anleitung zum Deich- Siel- und Schlengenbau, eifert mit Recht wieder dieſe Weisheit.

Es gibt eine andere Gattung von Deichen; dieſe ſehen ſo aus wie Hauptdeiche, und ſind es nicht. Sie heiſſen **Sommerdeiche**. Es gibt Wieſen, denen es vortheilhaft iſt, daß ſie von der übertretenden Winterfluth beſuchet, und durch deren Schlamm gleichſam geſchwängert werden; nur die jähen Sommerfluthen, welche von Wolkenbrüchen über die Ströhme verhänget werden, ſollen weder dem Wachsthume noch der Abmähung des Graſes hinderlich fallen. Folglich ſieht man ſich genöthigt, Sommerdeiche anzulegen, d. i. ſolche, die hoch genug ſind, eine Sommerfluth abzuweiſen, aber den Winterfluthen den Ueberlauf verſtatten. Die Kappe dieſer Deiche, weil ſie im Winter bedeckt iſt, und alſo gar nicht zur Paſſage dienet, die man zur Sommerszeit überall gebahnt findet, alsdann ſie auch nur über der Fluth hervor raget, braucht nicht breiter, als höchſtens 4 Fuß, angeordnet zu werden. Das Doſſement auf der Waſſerſeite iſt ſchräge genug, wenn es ſich zur Höhe, wie 2 zu 1, auch bey dem lockerſten Erdreiche, verhält; deſto ſtärker aber muß die innere Doſſirung ſeyn, damit nicht bey dem Uebertritte des Winterwaſſers hinter dem Deiche Kölke ausgehoben werden, ſondern das Gewäſſer fein gemächlich ſich über den Sommerdeich in die Wieſen ergieße. Hunrichs meldet ſie auch unter dem Nahmen der **Tummeldeiche** an. Man pflegt aber nicht nur anſehnliche Vorländer, ſondern auch Inſeln auf ſüßen Waſſern, mit Sommerdeichen zu umringen, zumahl da nicht die ſalzige Miſchung, wie Einige wollen, ſondern die Kälte des Sommerwaſſers, den Graſungen ſchädlich iſt.

Es gibt ferner ſo genannte Kaideiche. Ein Kai, eine Kaje, oder ein Kaideich, iſt ein Vordeich, den man an der See aufwirft, damit nicht die tägliche Ebbe und Fluth die Arbeiter von der Verfertigung, oder auch nur von der Ergänzung und Verbeſſerung der Hauptdeiche und anderer Landarbeiter fortjage. Die Erde wird aus einem Graben hinter dem Kaideiche ausgeſtochen, der nachmahls zu Ableitung des hier und da zuſammengelaufenen Waſſers dienet; und was etwa zu ſeiner Aufführung noch fehlet, kann auf der auswendigen Seite genommen werden. Um der Stürme willen wird er einige Fuß höher angelegt, als die Fläche der gewöhnlichen Springfluth. Seine Kappe iſt breit genug, wenn ſie 2 bis 3 Fuß miſſet; das äuſſere Doſſement verhält ſich zur Höhe, wie 1 zu $1\frac{2}{3}$, und die Ausladung des innern iſt der Höhe gleich. Die Berme zu beyden Seiten wird gemeiniglich von 5 bis 7 Fuß gemacht; 3 bis 4 Fuß aber ſind hinreichend. Gegen den Wellenſchlag wird er mit Soden bedecket. Es vertritt alſo der Kaideich die Stelle des Hauptdeiches ſo lange, bis dieſer fertig geworden; nachher läßt man ihn wieder eingehen, oder bedienet ſich deſſelben als eines Schlickfängers, in welchen man hin und wieder einige Oeffnungen machet, durch welche das Waſſer, wenn es geſchlicket hat, gemächlich wieder ablaufen kann.

Ein Nothdeich iſt ein Damm, der vor eine gefährliche Stelle gezogen wird, damit das Waſſer nicht durchbrechen und die Arbeit verhindern könne. Iſt die Noth vorbey, ſo reißet man ihn wieder weg. Es iſt aber ſehr nöthig, daß ein ſolcher Damm in Form eines Bogens geführet werde, damit der Druck des Waſſers ihn zuſammen dränge und deſto mehr befeſtige. Ein gradliniger oder gar einwärts gekrümmter Nothdeich oder Fangdamm beurlaubet ſich insgemein vor der Zeit.

Zwiſchen Kai- und Noth-Deichen iſt zwar, in Anſehung der Abſicht, wenig Unterſchied, deſto mehr aber in Anſehung der Geſtalt. Der Nothdeich iſt kurz, und decket nur die gefährliche

Stelle; der Kaideich hingegen beobachtet die Linie des Haupt-Deiches in einer parallelen Entfernung; der Kaideich hat Graben und Berme, der Nothdeich nicht; der Kaideich wird bekleidet, der Nothdeich ſteht bloß, oder wird mit Pfahlwerken verſtärket.

Wenn ein Nothdeich um eine Brake oder um einen Kolk herum geführet wird, und ſich an den Hauptdeich wieder anſchließt, den Austritt des aus dem Grunde hinter dem Deiche hervor brechenden Drängwaſſers zu verhüten: ſo wird eine ſolche Umdeichung von einigen ein **Deichſchloß** genennet; Andere nennen ſie einen **Qualmdeich**

Der **Binnendeich** (*) iſt ein Landdeich, welcher hinter dem Hauptdeiche hingeſtellet wird, entweder zu hindern, daß die auf den Deichbruch erfolgende Ergießung des Waſſers nicht zu weit ins Land hinein ſich erſtrecke; um welcher Urſache willen er insgemein zwiſchen zwo Anhöhen angeleget wird, um theils ſolche zuſammen zu ketten, theils den Auflauf des Schnee- und Regengewäſſers abzuweiſen, daß es ſich nicht in die niedrigen Gegenden des Marſchlandes hinein ſtürze und eine Ueberſchwemmung hinter dem Hauptdeiche veranlaſſe. Man könnte ſie alſo überhaupt als Deiche erklären, die man führet, Ueberſchwemmungen hinter dem Hauptdeiche abzuwenden. Wenn man hin und wieder ſich um der Lage willen nicht ſonderlich auf den Hauptdeich verlaſſen kann, ſo leget man rechts und links der furchtbaren Stelle zween Binnendeiche an, und ſchließt ſie ſowohl an den Haupt-Deich, als an die nächſte Anhöhe; und wenn ſolche nicht vorhanden, wirft man einen Querdeich vor. Geht alsdann der Hauptdeich zu Grunde, ſo wird weiter nichts als das Feld zwiſchen den Binnendeichen überſchwemmet. Man kann ſich mit großem Vortheile hierzu der Schlaf-Deiche bedienen.

In

(*) Im Niederſ. Binnendiek, im Gegenſatze der Butendicke, oder äuſſern Deiche. Im Butjadinger-Lande heißen dieſe Binnen-Deiche Sturmdeiche, im Stadtlande aber Landdeiche.

In der Deichſprache, die mit der weidemänniſchen viel ähnliches hat, nennet man das Vorland den Groden, und **Grodendeiche** ſind ſolche, die ein ſo hohes Vorland beſitzen, daß nur bey hohen Fluthen erſt das Waſſer denſelben beſpühlet. Die Gefahr, der dieſe Gattung von Grodendeichen ausgeſetzt iſt, iſt nicht ſo groß als bey denen, welche beſtändig in Waſſer liegen, und täglich von Ebbe und Fluth beſuchet werden; auch verurſachet ihre Erhaltung und Verſtärkung wenigere Unkoſten, indem zur trocknen Zeit nach einander fort die Arbeit vor ſich geht, ohne von dem Anlaufe des Vor-Waſſers geſtöret zu werden; man kann daher, ohne Kai-Deiche vorzuwerfen, ſich mit ihnen beſchäftigen. Von der Art ſind die meiſten Strohmdeiche. Es iſt wahr, dieſe kämpfen oft ganze Monathe hindurch mit Fluthen, aber ſie haben nachgehends wieder Zeit abzutrocknen und ſich wieder ergänzen zu laſſen.

Auch führt dieſen Nahmen eine andere Gattung, die man eigentlicher Ueberlaufsdeiche nennen ſollte. Es ſind dieſes ſolche, welche oben in der Kappe eine mit Fleiß angelegte Lücke beſitzen, um das Waſſer einer ſich ſtauenden Fluth gutwillig in das Land eintreten zu laſſen, und der Aufſchwellung Luft zu verſchaffen. Es ſind aber bey Anlegung eines ſolches Deiches gar zu viel Umſtände in Erwägung zu ziehen. Man leget ſie an, einer aufgeſchwollenen Fluth Luft zu machen, beſonders bey ſtarken Eisſtopfungen, und alſo muß hinter dem Deiche eine Gegend ſeyn, die ohne Schaden überſchwemmet werden kann, deren es eben nicht viele gibt. Es muß dieſe Gegend ſo geräumig ſeyn, daß durch den erfolgenden Ablauf die Fluth vor dem Deiche wirklich ſich erniedrige, welches aber bey großen Ströhmen und bey Seefluthen ganz gewiß nicht erfolgen wird. Wo ſoll man das Meer abzapfen? wo will man Ströhme hinſchicken, die in einer Secunde 10 bis 100,000 Cubicfuß Waſſer liefern? Alſo kann man ſich nur bey Mittelflüſſen auf dieſe Art helfen.

helfen. Endlich ſo muß dieſe Gegend irgend wohin das Waſſer wieder fortſchicken können, ſonſt wird man der Ueberſchwemmung nicht wieder los. Nun leget man zwar dergleichen Ueberläufe da an, wo ſich das Binnenland ſehr erhebet, gibt ihnen auch das ſtärkſte inwendige Doſſement; allein das einſtürzende Gewäſſer erweitert die Gußlücke, und reißt gleichwohl alles mit ſich fort. Ueberdem will man zuweilen die Wieſen hinter dem Deiche mit fettem Fluthwaſſer tränken und düngen; oder, ſind hinter dem Deiche ſolche Landtiefen, daß man zu befürchten hat, die Fluth und Eisſtopfung möchten den Deich über den Haufen werfen, wenn man nicht Waſſer zum Gegengewicht in die Landtiefe hinein laufen lieſſe, ſo wird es wohl am ſchicklichſten ſeyn, daſelbſt Sielen anzulegen, welche auf eine ſichere Art uns unſers Wunſches gewähren.

Von **Schlickdeichen** iſt bereits im Art. von Anhägerungen, (Th. II, S. 155, fgg. und S. 764, fgg.) gehandelt worden; und ich übergehe ſie alſo hier mit Stillſchweigen.

Bey dem Deichbau ſelbſt kommt zuvörderſt die **Deich-Linie**, d. i. diejenige, nach welcher der Deich, und zwar insbeſondere der Hauptdeich, der Länge nach aufgeführet werden muß, um das Land gegen Ueberſchwemmungen zu ſchützen, zu betrachten vor. Bevor man das geringſte in der Berathſchlagung beſtimmen darf, wird die zu bedeichende Gegend durch einen genauen Grundriß aufgenommen, auf welchem theils die Uferlinien, theils die Waſſer-Tiefe vor dem Ufer, theils die Anhöhen und auch die Vertiefungen der Oberfläche des Erdbodens, mit allen Sümpfen, Kölken und abfließenden Gewäſſern, auf das genaueſte, nebſt Bemerkung der Compaßnadel, abgetragen worden. Dieſer Grundriß wird auch die Lage der Wieſen, Aecker und Waldungen, ſofern ſie ſich der Deichlinie nähern, andeuten; und wo beſonders das Erdreich ſeine Lage gegen den Horizont ändert, da werden Profile nöthig ſeyn,

damit

damit man wiſſen könne, wie hoch ſich daſſelbe über die niedrigſte Waſſerhöhe erhebe. Auf eben dieſen Profilen wird die Linie der obſervirten höchſten Ueberſchwemmung gezogen, um zu wiſſen, wonach man ſich mit der Höhe der Deiche zu richten habe. Eine ſolche Karte iſt hinreichend, die Deichlinie ausfündig zu machen.

Hierauf verfüget man ſich mit der Karte in der Hand zu denen Gegenden hin, welche bedeichet werden ſollen, unterſuchet die Feſtigkeit des Bodens, und beſichtiget mit beſonderer Aufmerkſamkeit die Schartufer, damit man wiſſe, ob tiefere Einriſſe zu befürchten ſeyn, ob man nicht durch vorgelegte Werke dem Abbruche Einhalt thun, oder ob man nicht auf eine oder die andere Art die Einbrüche wieder ergänzen, und die genäherte Strohmtiefe ablenken könne. Denn wer wollte da einen Deich anlegen, wo man weiß, daß in kurzem kein Land mehr vorhanden ſeyn dürfte!

Hat man ſich auf dieſe Art des Ufers verſichert, ſo nimmt man die einwärts gebogenen Winkel der Uferlinie zuerſt vor, beſtimmt ſowohl in Anſehung der Waſſertiefe, als auch der zum Deiche erforderlichen Erde, die Breite des Vorlandes, oder den Abſtand des Deiches vom Waſſer. Auf der Karte werden dieſe Puncte mit geraden Linien zuſammen gezogen; alsdann hat man vors erſte die möglichſt kürzeſte, und daher möglichſt wohlfeilſte Deichlinie ausfündig gemacht. Denn, je kürzer die Deichlinie iſt, deſto wenigere Unkoſten werden zur Aufſchüttung erfordert. Auch iſt es nothwendig, daß man von den am meiſten einwärts gebogenen Ufern ſo weit mit ſeinem Deiche entfernt bleiben müſſe, als die Sicherheit und die allemahl vor dem Deiche auszugrabende erforderliche Erde ſolches erheiſchet.

Dieſe Deichlinie wird endlich nach folgenden Regeln verbeſſert und berichtiget:

1. Alle Kölke, Moräſte und Grundwaſſer müſſen, ſo viel als es die übrigen Umſtände erlauben, vor dem Dei-

che liegen bleiben; folglich wird dieſe Linie hin und wieder landwärts zurück zu ziehen ſeyn.

2. Sollte aber zum Nachtheil der Eigenthümer zu viel fruchtbares Land bey ſtark hervorſpringenden Ufern unbrauchbar werden, und der zu erwartende Nutzen des Groden die Bau- und Unterhaltungskoſten des Deich[illegible] übertreffen: ſo wird die Deichlinie daſelbſt vorgerücket; wobey man den Lehrſatz der Geometrie nicht zu vergeſſen hat, daß die Zirkellinie, und nächſt dieſer das Quadrat, unter allen Figuren mit der kürzeſten Linie die möglichſt größte Fläche in ſich ſchließen. Man hüte ſich alſo vor gar zu ſpitzig hervorſpringenden Winkeln, weil ſelbige viel Unkoſten verurſachen, und dennoch wenig Land bedeichen.

3. Alle Aecker und Wälder bleiben hinter der Deichlinie liegen, weil jene keine Ueberſchwemmung vertragen können, und dieſe mit ihren ausgerotteten Bäumen und Wurzeln ein ſehr unſicheres Mayfeld geben würden, zumahl wenn die zurück gebliebenen Wurzeln nachmahls verfaulten.

4. Kein Deich muß hinterwärts abſchüſſiges Land haben, zumahl wenn er ſich hohen Ueberſchwemmungen wiederſetzen ſoll. Kann man ihn daher an einem ſich erhebenden Grundboden anlegen, ſo iſt dieſer der ſtärkſte Contrefort; und das Waſſer müßte ihn bergan ſchieben, wenn er ausweichen ſollte, da er ſich denn mit ſeiner Laſt gegen dieſe Gewalt ſträuben würde. Es ſchadet nichts, wenn man, um dieſen Vortheil mitzunehmen, die Deichlinie beſonders an ſüßen Waſſern, deren Uebertritt dem Wieſenwachſe eben nicht ſo ſehr ſchädlich iſt, um einige Ruthen zurück ziehen müßte.

5. Endlich hat man auf Grund und Boden zu ſehen, und wenn derſelbe nicht vermögend iſt, die Laſt des Deiches zu ertragen, ſo beuget man, ſo gut man kann, rechts oder links aus; wo nicht, ſo ſieht man ſich genöthigt, den Deich auf einer oder der andern Seite, zuwei-

zuweilen gar auf beyden Seiten, mit Holzungen einzufaſſen, damit der Grund unter dem Deiche nicht ausweiche.

6. Wenn ein Strohm auf der gegenüberſtehenden Seite auch bewallet wäre, oder bewallet werden ſollte, oder Anhöhen hätte: ſo hat man ſich zu hüten, daß man auch jenen Deichen nicht zu nahe komme, und Deich-Engen veranlaſſe, wo ſich das Eis nur gar zu gern ſtopfet, und die gefährlichſten Deichbrüche veranlaſſet, welche Behutſamkeit aber nur bey Anlegung der Strohmdeiche zu beobachten iſt; an der See iſt das Gegenufer weit genug entlegen.

Bey Abzeichnung der Linie eines Seedeiches ſind wenigere Puncte zu beobachten. Der Strandbewohner will durch dieſes Feſtungswerk ſein Land, ſeine Wohnung und ſein Leben retten, daß dieſes alles nicht von einer unaufhaltbaren Sturm-Fluth verſchlungen werde; und in ſo fern könnte es ihm gleich viel ſeyn, nach was für einer Linie ſein Deich gezogen würde, wenn er nur hinter demſelben trocken und ſicher dem Sturme zuſehen kann. Weil aber ſeine Deiche, wegen ihrer Größe und Stärke, ihm ſehr koſtbar, und in der Erhaltung ſehr beſchwerlich fallen, indem die auf den Bau verwendeten Koſten wie ein verlornes Capital anzuſehen ſind, davon man noch dazu hinterher die Intereſſen abzugeben hat, ſoll anders das Werk in Bau und beſſerlichem Zuſtande erhalten werden: ſo ſuchet er ſich wieder durch Nutzung des bedeichten Landes ſchadlos zu halten. Folglich hat man bey Ziehung einer Seedeichlinie vornehmlich dahin zu ſehen, daß man mit einer möglichſt kürzeſten Linie die möglichſt größte Fläche einſchließe; denn, wo das Seewaſſer hinſpühlen kann, wächſet kein Gras. Das zweyte Augenmerk iſt die Streichlinie des gewöhnlich heftigſten Sturmes. Ungern ſetzt man eine gerade, und noch ungerner eine einwärts gebogene Linie, dieſem Sturme ſenkrecht entgegen; man weichet ſo viel, als es die Lage des Vorlandes leiden will, von dieſer Linie ab; und wo man ſchlechterdings dem Hauptſturme die Spitze biethen muß, beuget man nicht nur die Deichlinie in einen auswärts gehenden Bogen, daß er wie ein Gewölbbogen dem Stoße der Fluthen ſich wiederſetze, ſondern man gibt ihm auch die ſtärkſte Abdachung, und ſieht ſorgfältig dahin, das Vorland durch Buhnen zum Anwachſe zu bringen. Dieſes ſind die beyden Hauptre-

geln, denen man bey Abſteckung der Seedeich-Linien zu folgen pflegt.

Jedermann wird ohne mein Erinnern einſehen, daß neu angewachſenes Land nicht eher bedeichet werden müſſe, als bis ſein Ertrag das Intereſſe nicht nur von den Deichkoſten, ſondern auch dem Erhaltungs-Aufwande, abwirft. In Brahms Anfangsgründen der Deich- und Waſſerbaukunſt, S. 162, fgg. findet man eine vollſtändige Anweiſung, wie man bey Vergleichung der Baukoſten mit der Nutzung des neuen Landes zu rechnen habe. In Oſtfriesland wird der Werth einer Ruthe des bedeichten Landes auf 1 Thlr., und des unbedeichten auf $\frac{1}{6}$ Thlr. beſtimmet, und überhaupt ſo gerechnet: „Wenn eine Deichlinie von ſo und ſo viel Ruthen „im Längenmaße, ſo und ſo viel Quadratruthen Land „einſchließt: ſo kann man, auf eine Ruthe Deichlinie, „ſo und ſo viel Quadratruthen Land rechnen. Nun „würde in der zu bedeichenden Gegend, eine Ruthe Deich „ſo und ſo viel Thaler koſten. Da fragt es ſich, wie „verhält ſich dagegen der Werth des gewonnenen Lan„des? Iſt der letztere geringer, ſo ſtehe man von der „Bewallung ab; iſt er größer, ſo hat man Grund, ſich „dazu zu entſchließen. Auf jede Ruthe Deiches wären 6 Quadratruthen Landes zu rechnen, weil eine Ruthe unbedeichtes Landes $\frac{1}{6}$, und des bedeichten 1 Thlr. werth iſt: ſo geſchieht durch den Deich eine Verbeſſerung von $\frac{5}{6}$ Thlr. Alſo wären dieſe 63 Quadratruthen künftig $\frac{315}{6}$ oder $52\frac{1}{2}$ Thlr. werth. Geſetzt aber, es koſte eine Ruthe Deiches 60 Thlr. ſo iſt die Antwort da, daß es noch nicht Zeit ſey, dieſen Anwuchs zu bedeichen. Auf dieſe einfache Art wird man ſich in den mehreſten Fällen zurecht finden können.

Weil der Werth des menſchlichen Lebens, gegen Land und Gräſerey gerechnet, unendlich iſt: ſo iſt dieſe Nutzungsrechnung nur da anzubringen, wo bloß um Vermehrung der häuslichen Einkünfte gedeichet wird; wo aber allein der Untergang von Land, Vieh und Menſchen, durch einen Deich verhütet werden ſoll, da ſieht man bloß auf die beſte Lage des Deiches in Anſehung ſeiner Stärke und Erhaltung, und gibt alles den Wellen preis,

preis, was dieſer Abbruch thut. Iſt es nun möglich, (und dieſes trägt ſich ſehr oft zu,) beyde Endzwecke zugleich zu erreichen: ſo hat man doch allemahl die Befehle der Noth den Rathgebungen des Nutzens weit vorzuziehen, ſo oft ein Endzweck dem andern wiederſpricht.

Von der Deichlinie kommen wir zum Beſtecke. Ein **Deichbeſteck** iſt eigentlich die Beſtimmung des Profils, welches der Deich nach Maßgebung desjenigen Ortes, wo er ſich hinlagern ſoll, beſitzen muß. So oft ſich nun die Fläche des Mayfeldes erhebet oder erniedriget, oder die Richtung gegen Strohm und Sturm ſich åndert: ſo oft muß auch das Beſteck verſchiedentlich ausfallen. Man ſieht auf der Deichkarte die linie der höchſten Fluth und zugleich die Erniedrigung der Erdfläche unter derſelben; dieſer Satz beſtimmet die an jedem Orte nöthige Höhe des Deichprofils. Zu dieſer Höhe muß hinzugethan werden, nicht nur die Hervorragung der Kappe über die höchſte Fluth, welche insgemein 2 Fuß beträgt; (ich nehme aber zur höchſten Fluth nicht ſowohl den Waſſer-Spiegel, als vielmehr die gewöhnliche Wellenhöhe, an) ſondern auch, wie viel vom lager des Deiches, d. i. vom Mayfelde, ausgeſtochen werden muß, um dem Deiche einen haltbaren reinen Grund, mit dem er ſich verbinden ſoll, zu verſchaffen, und wie viel die daſelbſt vorräthige Erdart bey der Austrocknung ſchwinde. Alſo wäre denn die Höhe des Deiches an jedem Orte der Deichlinie beſtimmet worden.

In Anſehung der Breite der Kappe, fragt es ſich mehr, wozu man ſich der Kappe zu bedienen habe, als wie ſtark ſie ſeyn müſſe, dem Drucke des Waſſers zu wiederſtehen. Will man auf der Kappe nur reiten und gehen, ſo kann man ſich, bey niedrigen Deichen, d. i. die nicht über 6 Fuß Höhe beſitzen, mit einer Breite von 4 bis 6 Fuß abfinden laſſen; aber bey höhern Deichen, wo man theils um der Paſſage willen, theils zur Zeit der Noth mit Wägen auf der Kappe fahren ſoll, iſt eine Kappen-

Breite

Breite anzuordnen, auf welcher zween landübliche Wägen ſich begegnen und einander ausweichen können.

Die Abdachung auf der Waſſerſeite richtet ſich nach der Beſchaffenheit der Deicherde und Gewalt des Waſſers, und iſt nie über 6 Fuß, und nie unter 2 Fuß, gegen jeden Fuß Höhe anzugeben. Die Feſtigkeit oder Lockerheit der Deicherde, und der Stoß des Waſſers, beſtimmen alſo diejenige Ausladung, welche zwiſchen dieſen beyden äuſſerſten Gränzen zu wählen ſeyn wird.

Die innere Abdachung bleibt wie 1 zu 1, und bey lockerer Erde wie 1 zu 1½. Fände man für nöthig, den Deich hinterwärts zu verſtärken: ſo erſparet man Unkoſten, wenn man ein gutes Banquet, wie oben S. 673 gemeldet worden, anbringt. Jedoch dieſes alles gilt nur vom Hauptdeiche. Die übrigen Deicharten erwarten die Beſtimmung ihrer Beſtecke von den Endzwecken, um deren willen ſie da ſeyn ſollen.

Hat der Plan Beyfall gefunden, ſo erfolgt alsdann die Ausführung, wobey man ſich vornehmlich nach der Beſchaffenheit der vorhandenen **Deicherde** umzuſehen hat. Diejenige Erde beſitzt alle Grade der Vollkommenheit, welche vorzüglich ſchwer iſt, ſich in ihren Theilen feſt zuſammen ſchließt, ſehr langſam vom Waſſer durchdrungen wird, und bey der Austrocknung wenig ſchwindet. Dieſe Eigenſchaften trifft man beyſammen in der Thonerde an, wenn ſie ſtark mit Sande untermengt iſt. Noch mehr wird dieſes erhellen, wenn wir die übrigen Erdarten nach ihrer Schicklichkeit zu Werken von dieſer Art beurtheilen. Grober Sand läßt ſowohl, als Torf und Moraſt, das Waſſer wie durch ein Sieb laufen, und beyde ſchicken ſich ganz und gar nicht zum Deichen. Der gelbe Lehm wird gar zu leicht im Waſſer aufgelöſet, ob er gleich daſſelbe nicht ſo bald durchfließen läßt; überdies hält er die Näſſe ſehr lange an ſich, begrünet nicht, und iſt ſehr mürbe. Die Thon oder Letten-Erde iſt ſchwerer wie Lehm, nicht ſo mürbe, bindet

ſtärker,

ſtärker, iſt auch zäher, läßt das Waſſer nicht durchflieſſen, ſchwindet aber ſehr; und wenn nicht hin und wieder Lücken und Höhlungen bleiben ſollen, muß ſie wohl gar geſtampft werden. Der feine Sand iſt ſchwerer als Kley-Erde, ſchwindet nicht, aber ſeine Theile hangen wenig zuſammen, und begrünet ſich ſo nicht, wie die Kleyerde. Hieraus folgt nun, daß eine mit Sand gemiſchte gute Kleyerde die brauchbarſte und feſteſte Deichmaſſe abgebe, welche zugleich wenigere Doſſirung nöthig hat, als alle übrige Gattungen von Erde.

Das Schwinden iſt beſonders zu unterſuchen, ehe man zu Verfertigung des Bauanſchlages ſchreiten darf. Alle Erdarten ſchwinden um ſo viel mehr, je feiner ihre Theile ſind. Denn, wenn das Waſſer abgedampft iſt, ziehen ſich die Theile enger zuſammen; je feiner dieſe alsdann ſind, deſto tiefer ſchließen ſie ſich in die Zwiſchen-Räume ein, und der formirte Körper wird dichter und kleiner. Wie viel aber jede Sorte durch die Schwindung von ihrer Größe verliere, läßt ſich am ſicherſten beurtheilen, wenn man ſich von ſtarkem eiſernen Bleche einen unten und oben offenen Cubus verfertigen läßt, ſelbigen in die Erde hinein ſtößt, die überflüſſige Erde mit einem übergeſpannten Drahte oben und unten abſchneidet, den Körper hinſetzt und trocken werden läßt. Nach der Austrocknung miſſet man eine Seite, cubiret und vergleichet ſie mit der Größe der noch feuchten Maſſe, ſo findet man, wie viel Cubiczoll von einem Cubicfuße durch die Schwindung abgehen. Der Deich ſchwindet nie in der Länge, wohl aber in der Höhe. Denn ſeine Laſt dehnet ihn ſeitwärts aus, welches aber die Rechnung nicht ändert, ſintemahl um dieſer Ausdehnung willen die Höhe deſto merklicher abnimmt. Recht ſicher zu gehen, ſchließt man folgender Maßen: ein Cubicfuß ſchwindet um ſo viel Zoll: alſo werden ſo viel tauſend Cubicfuß ſo viel durch die Eintrocknung verlieren. Alsdann häufet man den Deich auf, ſo hoch er werden will; in kurzem hat er ſich bis zur Beſteckhöhe erniedrigt.

Bey lockern und mürben Grunde findet dieſe Rechnung gar nicht Statt, weil ſich der Deich durch ſeine Schwere zu ſehr in den Boden eindrückt. Da ſchüttet man ſo lange auf, bis das Werk ſeine beſteckmäßige Höhe erlangt hat, und gibt, auf einen jeden Fuß Höhe, einen Zoll für die Schwindung zu. Man wird bey ſolchem Falle Nachſicht mit einem Deichbaumeiſter haben, wenn ſein Bauanſchlag nicht zutrifft, weil er unmöglich hat wiſſen können, wie tief der Deich den Grund eindrücken werde, zumahl, wenn er in einer noch nicht verſuchten Gegend arbeitet. Beyſpiele ſind ſo ſelten eben nicht, welche die Unſicherheit des Grundes beweiſen. Brahms meldet einen Fall, da man bey einem ausweichenden Grunde gerade noch einmahl ſo viel Erde auffahren müſſen, als der ſtereometriſche Inhalt des Deichkörpers erforderte, ehe der Deich ſeine beſteckmäßige Höhe erreichen konnte. Man bemerket überhaupt, daß Deiche ſich ſenken. Die Schwindung der Deichmaſſe trägt dazu vieles bey, aber gewiß noch mehr der unter einer ſo großen Laſt ſich zuſammen drückende und ausweichende Grund. Würde die Grundfläche dieſes prismatiſch-pyramidaliſchen Körpers nicht ſo breit ſeyn, als ſie nothwendig ſeyn muß, ſo würden dieſe ungeheure Laſten noch tiefer in den Grundboden ſich verſenken. Das ſchlimmſte bey dieſem Unternehmen iſt, daß man nicht vorher wiſſen kann, um wie viel Fuß ſich ein Deich auf einem noch nie bedeichten Grundboden ſenken wolle. Es iſt nur wahrſcheinlich, daß er ſich auf einem harten Boden wenig, und auf einem weichen ſehr erniedrigen werde. Um nicht am Ende mit den Baukoſten zu kurz zu kommen, ſieht man ſich bey Zeiten nach ſolchen Stellen um, wo man im Nothfalle Vorrath von Erde in der Nähe haben kann, und treibt die Arbeiter zum verdoppelten Fleiße an. Wir wollen bey dieſer Ungewißheit uns überhaupt folgende Regel merken: Zu Aufführung eines ſolchen Deiches muß allemahl mehr Erde vorhanden ſeyn, als nöthig iſt; und die Arbeiter müſſen allemahl in Einem Tage mehr Erde herbey ſchaffen können, als wirklich herbey zu ſchaffen nöthig wäre, wenn alles übrige ſeine Richtigkeit hätte.

Wer einen Bauanſchlag verfertigen will, muß nicht nur den körperlichen Inhalt des Deichkörpers berechnen, und anzeigen, wie viel Cubicfuß Erde, die Schwindung und Verſenkung mit eingerechnet, nöthig ſind, denſelben aufzuführen, und daraus die Anzahl der Arbeiter, ihren Lohn, nebſt den Unkoſten der Geräthſchaften, der Schippen,

pen, der Karren, der Breter zu Deichbrücken ꝛc. zu beſtimmen wiſſen, ſondern er muß auch auf die auszufüllenden Gruben und Waſſerriſſe neben dem Deiche ſein Augenmerk richten. Oft ſind die Ufer hin und wieder durch Packwerke, Holzungen und Buhnen zu verwahren; auch dieſe Unkoſten gehören mit zum Deichanſchlage. Der zum Glück nur zuweilen nöthige Kaideich, welcher die Arbeit an Seedeichen für Ebbe und Fluth beſchirmen ſoll, erfordert auch ganz anſehnliche Ausgaben, und die Sielen, nebſt andern Vorkehrungen das Binnenwaſſer abzuleiten, vergrößern den Aufwand mit ganzen Summen. Den Beſchluß des Anſchlages macht die Deichbedeckung, wovon weiter unten gehandelt werden ſoll.

Die Nothwendigkeit des Deiches iſt entſchieden, die möglichſt vortheilhafteſte Deichlinie iſt gezogen, die Deich-Beſtecke ſind den Umſtänden des Ortes gemäß befunden, die Anſchläge ſind überreicht, unterſucht und genehm gehalten worden, man hat ſich endlich entſchloſſen, den Deichbau vorzunehmen. Was iſt nun noch übrig? nichts, als eine kurze Anweiſung, wie man ſich bey Ausführung eines ſo wichtigen Werkes zu verhalten habe. Obgleich dieſer Unterricht eigentlich für den Entrepreneur gehört, ſo iſt es doch nöthig zu wiſſen, ob derſelbe ſeine Sachen klüglich anfange; ſonſt geht er am Ende davon, läßt die Arbeit liegen, oder geht gar zu Grunde. Das erſte, was dabey zu bedenken iſt, betrifft die Zeit, wenn die Arbeit fertig ſeyn ſoll; und darnach richtet ſich die Menge der anzuſetzenden Arbeiter. Bey großen und weitläuftigen Bedeichungen hat man oft Jahr und Tag auf die Vorbereitungen zu verwenden; hier muß das Ufer befeſtigt, dort für Anwachs geſorgt, und anderswo Erdlücken zugefüllt, dort für die Ableitung des Binnen-Waſſers Rath geſchafft, und wohl gar zuvor erſt ein Kaideich aufgeführt werden. Die Beſorgung der Geräthſchaften, und über das alles die Herbeyſchaffung der

 nöthigen

nöthigen Geldſummen, veranlaſſen vielen Zeitverluſt. Man hat viel gethan, wenn bey Anbruch des Frühjahres keine Hinderniſſe mehr vorhanden ſind, welche die Ausſicht des Vorhabens verzögern, oder wohl gar unterbrechen könnten. Auf die Aernde hat man auch Rückſicht zu nehmen; dieſe ruft viele Arbeiter vom Platze ab, und mit wenigen läßt ſich auch wenig ausrichten. Billig ſollte gegen die Aerndezeit der Deich bis zur Bekleidung fertig werden, als welche am füglichſten zur Herbſtzeit vorgenommen wird. Nicht zu gedenken, daß ein vor der Aernde aufgeführter Deich nachmahls Zeit gewinnet ſich zu ſetzen, ehe die Winterfluthen ſeine Stärke probieren.

Bey einem lockern und ausweichenden Grunde und einer feuchten Deicherde aber iſt es nicht einmahl gut, einen Deich in Einem Jahre zu vollenden, zumahl wenn viel Regen fällt, wo alles wieder aus einander fließt, was man aufgefahren hat. Da iſt nichts rathſamer, als nur einen Theil des Deiches zu verfertigen, damit er ſich ſenken und von Grunde aus nach und nach austrocknen könne. Bey Seedeichen füllen ſich unterdeſſen die Deichgruben, aus welchen die Deicherde ausgeſtochen worden, zum Theil wieder mit neuer Erde an, welches der künftigen Arbeit gar ſehr zu Statten kommt. Wo aber ein feſter Deichgrund vorhanden iſt, die Witterung trocken bleibt, und die Gefahr der Ueberſchwemmung ſehr groß iſt, da geht es an, oder vielmehr, es muß angehen, die Deichlinie in Einem Jahre zu vollenden.

Alſo ſoll denn mit dem Werke der Anfang gemacht werden. Wohlan! man ſteche das Mayfeld oder das Lager des Deiches aus. Die Soden oder Raſen, wenn dergleichen vorhanden ſind, werden abgedeckt, und bis zur Bekleidung des Deiches verwahrlich hingelegt. Das entblößte Erdreich wird auf einen guten Spadenſtich oder einen Fuß tief umgegraben, damit ſich die Füllerde deſto beſſer mit dem mürben Grunde verbinde. Wird dieſe Vorſchrift nicht beobachtet, ſo zieht ſich das Waſſer theils durch die vermoderten Gräſereyen, wie durch einen Schwamm, hindurch, theils aber findet es ſeinen Weg zwiſchen dem Deichfuße und Lagergrunde, weil beydes ſich nicht genau mit einander

verbunden hat. Dieſes Lager iſt jederzeit ſo breit, als die Summe beyder Doſſirungen zuſammen genommen.

Nunmehr werden den Arbeitern die Gegenden angewieſen, wo ſie die Füllerde hernehmen ſollen. Weil die Füllung immer koſtbarer wird, je höher der Deich heran wächſet: ſo wird die Klugheit dem Entrepreneur eingeben, die am weiteſten entfernte Erde zuerſt anfahren zu laſſen, damit nicht nachmahls Schwierigkeit zu Schwierigkeit komme. Wenn nun Inſeln oder nahe Hügel vorhanden ſind, welche abgetragen werden ſollen, ſo ſchafft man dieſe Erde auf Prahmen, und zu Lande auf Karren, ſowohl Schub- als Pferdekarren, zuerſt herbey, und fängt am Ende der innern Doſſirung, Fig. 454, bey e, die Arbeit an, und ſchüttet Fläche auf Fläche, wie die Linien zwiſchen e c f ſolches nachweiſen, bis der Deich fertig iſt, indem man bey der äuſſern Doſſirung aufhört. Die Urſache dieſer Diſpoſition der Ausführung iſt folgende. Die Erde iſt nicht durchgehends von einerley Güte; würde der Deich durch lauter Horizontal-Lägen aufgeſchüttet werden, ſo könnte es geſchehen, daß eine lockere Lage horizontal durch den Deich liefe, und daſelbſt ein Waſſerbruch entſtände, welches aber bey ſchrägen Linien vermieden wird, da die Lagen ſich unter einander decken. Es verſteht ſich von ſelbſt, daß große Steine und Baumwurzeln vorher von Grunde aus vom Deichlager und Mayfelde weggeſchafft werden müſſen, indem ſonſt ſehr nachtheilige Höhlungen durch Senkung der Steine und Verfaulung der Wurzeln und Stubben entſtehen würden.

Hat das entfernteſte Erdreich ſeinen Tribut an den Deich abgegeben, ſo kommt die Reihe an die **Deich-Gruben**, die auch wohl Pitten genennet werden. Dieſe werden dergeſtalt abgeſteckt und angewieſen, daß 1) vor dem Deiche eine unberührte Berme oder Abſatz von wenigſtens 3 bis 12 Ruthen Breite, je nachdem der Deich hoch iſt, ſtehen bleibe; 2) alle 10 Ruthen zwiſchen den

Deichgruben ein Steg übrig bleibe, welcher ſie von einander trennet, theils damit nicht eine offene Waſſerlake vor dem Deiche entſtehe; 3) ſo muß auch Erde zwiſchen dem Waſſer, es ſey nun See oder Strohm, und den Deich-Gruben, übrig bleiben, die Gewalt der Wellen gleich anfangs in etwas zu hemmen, und nachmahls zu verhüten, daß das Waſſer den mitgebrachten Schlick nicht wieder wegſpühle, ſondern die Deichgruben nach und nach wieder ausfülle und aufſchlicke. Es iſt offenbar, daß man vorher die Länge, Breite und Tiefe der Deichgruben nach Proportion der benöthigten Füllerde zu berechnen, und nachzuforſchen habe, wie tief die gute Deicherde ſey, darnach denn die Breite und Länge der Gruben angeordnet wird. Ungern ſticht man die Erde hinter dem Deiche aus, Grundbrüche zu verhüten; muß es aber alſo ſeyn, ſo erwählet man die höchſten Gegenden, und läßt nie über 2 Fuß tief ausgraben, jedoch ſo, daß noch eine innere Berme dem Deiche übrig bleibe. Vielleicht kann man durch Einlaſſung des trüben Fluthwaſſers auch die innern Deichgruben nach und nach wieder aufſchlicken. Eine koſtbare und mißliche Sache! Koſtbar iſt ſie, um der erforderlichen Siele willen; gefährlich, wenn ein ſolcher Siel ſchadhaft werden ſollte.

Bey ſtarken Regengüſſen muß man mit der Deicharbeit aufhören, ſonſt fließt eben ſo viel wieder weg, als man auftragen will, und die in Klumpen zuſammengeballete Erde gibt keine feſte Maſſe. Ueberdem werden die Arbeiter unwillig, und beurlauben ſich von ſelbſt.

Das Beſteck dem Deiche zu geben, werden Stangen aufgerichtet und Stricke an denſelbigen befeſtiget, durch deren Anſpannung die Abdachung gemeſſen werden kann.

Einer der betrübteſten Zufälle, iſt der Mangel an guter Deicherde. Sand genug, aber wenig Deicherde gibt es beſonders an der Spree, Havel, und auch hin und wieder an der Elbe. Eine ſandige Meerküſte iſt gerade eben ſo ſchlimm daran, als ein ſandiges Strohm-Ufer; nur kann man ſich daſelbſt noch mit der Breite der

Kappe

Kappe und einer ſtärkern Abdachung helfen, weil die Fluth bald den Deich wieder verläßt. Aber Flußdeiche von lauter klaren Sande, ſind ſo gut wie gar keine; nach wenig Tagen, wofern es nur noch einmahl ſo lange währet, dringt das Waſſer durch, und ſteht hinter denſelben ſo hoch, als vor den Deichen. Weil doch aber immer hier und da einiges gutes Erdreich ausgemittelt werden kann, ſo pflegt in einigen Deichordnungen die Anweiſung gegeben zu werden, daß man den innern Körper von Sande baue, und denſelben zu beyden Seiten, und oben gegen die Kappe zu, mit guter Erde, wie mit einer Scheide überziehe. Die Gründe ſind folgende: Das lettige äuſſere Doſſement hält lange Zeit das Gewäſſer ab, ehe es zum Sande gelangen kann; die Kappe hält den Regen ab, daß er ſich nicht in den Sand ziehe; man weiß, daß der ſtärkſte Regen nicht tiefer, als 2 Fuß, in gutes Erdreich dringe, und die gefütterte innere Abdachung wird nicht ſo leicht zugeben, daß das endlich in den Sand eingezogene und eingedrungene Waſſer hinter dem Deiche durchbreche. Dieſe Gründe ſind ſehr ſcheinbar. Man bedenke aber auch, daß die Fluth durch die Grundfläche gar bald in den Sandkörper eindringe, und daher mitten im Deiche eben ſo hoch ſteige, als vor demſelben. Wie groß iſt nun nicht die Gefahr, daß der flüſſig gewordene Sand durch ſeine Laſt hinterwärts endlich durchbreche, und die innere Abdachung ſprenge, welches zwar auf der Waſſer-Seite durch den Gegendruck des Waſſers verhütet wird.

Herr Rath Silberſchlag thut hier folgenden ſehr annehmlichen Vorſchlag. Man bringe die gute Deich-Erde hinter- und den Sand vorwärts, an. Die bedeckte ſandige Hälfte wird ſtark genug ſeyn, den Windſtoß und Wellenſchlag abzuhalten, und die gute Erde, weil ſie einen undurchdringlichen deſto dickern Körper ausmacht, wird den Deich für dem Durchfließen verwahren. Geht das vordere Doſſement verloren, ſo kann ſolches viel leichter wieder hergeſtellet werden, als wenn man die Kappe aufbrechen, und den innern Raum wieder mit Sande ausfüllen muß. Endlich ſo wird der Deich eher wieder austrocknen, als ein naſſer

 Sand,

Sand, der aller Orten mit einem zähen und thonigen Erdreiche umſchloſſen iſt.

Endlich gelangen wir zu der **Deichbedeckung.** Ein unbedeckter Deich verſchlimmert ſich nicht nur durch Fluth und Wellenſchlag, ſondern auch ſelbſt durch die Witterung von Jahr zu Jahr. Naſſe Jahre ſpühlen die Erde ab, und waſchen Kappe und Abdachung weg; trockene verwandeln die Oberfläche in Pulver, ſo vom Winde weggeſtöbert wird. Folglich iſt eine Deichbedeckung nothwendig. Strohmdeichen, deren Oberfläche mit Soden oder Raſen bedecket werden kann, weil ſolche in ſüßen Waſſern begraſen und ſich bewuchern, iſt leicht zu helfen; aber warum will man ſie nicht lieber mit Korbweiden beſpicken, und ihnen durch eine ſolche Bepflanzung, die in den erſten Jahren niedergeknicket werden kann, einen unüberwindlichen Panzer anlegen? zu geſchweigen der Faſchinen-Aernde, welche man alle 3 Jahre an ſolchen Deichen vorräthig findet. Jenes, die Bekleidung mit Soden, ſollte man thun, und dieſes, die Bepflanzung mit Weidenreiſern, nicht unterlaſſen.

Anmerkung vom Nutzen des Brenntorfes bey Waſſerdämmen, von Jac. Wilh. Dalman, ſ. im XXVI B. der überſ. Schwed. Abhandl. S. 270—272, n. 2 Figg.

Mit Seedeichen hat es eine ganz andere Bewandtniß. Die Strandbewohner, (man verdenke es ihnen nicht, wenn ſie bey ſo vielem Elende, dem ſie ausgeſetzt ſind, öffentlich um einen geſegneten Strand bitten!) ſind zu beklagen, daß das ſalzige Meerwaſſer weder Soden, noch den Anbau der Weidenreiſer, verſtattet. Dieſe müſſen koſtbarere Mittel erwählen, dem Einſturze ihrer Deiche zuvor zu kommen. Einige beholzen den Deichfuß. Im Brahms findet man, Tab. V. Fig. 53, eine ſolche Verſohlung, aber in 20 Jahren hat die Witterung dieſe hölzerne Bekleidung wieder verzehret. Andere bepflaſtern den Deichfuß mit Steinen.

Fig. 455, ſtellet den Durchſchnitt eines ſolchen Stein-Deiches vor. ab, ein Theil des obern Deiches; cb, der erſte

Stoß

Stoß mit vorgeſchlagenen Pfählen b k, und c i; und ſo der zweyte Stoß c d, der dritte e d, bis endlich e f durch unordentlich vorgeworfene Steine den Beſchluß machet. Brahms und Hunrichs ziehen dieſe Bedeckung der erſtern vor, ob ſie gleich koſtbarer iſt. Aber bey Strohmdeichen würde man ſehr übel dabey fahren. Dieſe verwandeln ſich, durch das langwierige Fluthwaſſer, in Moraſt; alsdann ſenken ſich die Steine ſehr unordentlich, die Erde wird weggeſpühlet, und die Bedeckung geht verlohren. Die bald verſchwindenden Seefluthen hingegen erlauben nicht nur dieſes Mittel, ſondern die ſtolzen Wellen brechen ſich auf dieſen Stufen, verlieren alle Gewalt den Deich zu beſchädigen, und die Steine werden nicht ſo leicht von ihrem Grundlager verlaſſen, weil es nicht aufgelöſet und in Moraſt verwandelt wird.

Sind nun keine Steine zu haben, oder dieſe Bepflaſterung des Deichfußes fällt den Eigenthümern zu koſtbar: ſo nehmen Einige ihre Zuflucht zum Strohdache, welches von unſern ländlichen Strohdächern wenig unterſchieden iſt. Die Schoben (Schefeln) werden aufgedecket und mit Strohkrampen und Nadeln aufgeheftet. Dieſer Bedeckung fehlt nichts, als die Dauerhaftigkeit. Die Wellen brechen ſich auf dem Strohe noch leichter, als auf den reflectirenden Steinen; und Hr. Rath Silberſchlag hält es für beſſer, die Schefeln verkehrt aufzulegen, ſo daß die Sturz-Enden aufwärts ſtänden; alsdann würden ſie Schlick fangen, und der Deich gar bald mit Stroh und Schlick überzogen werden. Stroh, welches von der Sonne nicht beſchienen wird, vermodert nicht leicht. Schilf und getrocknete Seekräuter, deren man ſich gleichfalls hin und wieder bedienet, noch weniger. Andere geben ſich dieſe Mühe nicht; ſie bewerfen den Deich mit Stroh, ſtoßen daſſelbe mit Miſt- und Heugabeln in den Deich hinein, gehen ſodann davon, und erwarten die Fluth.

Um manches von demjenigen, was bisher abgehandelt worden, in ein helleres Licht zu ſetzen, wird Fig. 456 dienen.

Hier iſt ein Ufer zu bedeichen, welches in F einen Winkel macht, wo zwiſchen E und L ſich ein Strohm in die See ergießt, wo das Binnenwaſſer I durch den Deich abfließen ſoll, und wo, wegen Ebbe und Fluth, in der Gegend K L M ein Kaideich aufzuwerfen iſt, die Arbeit am Hauptdeiche A B C zu decken. Die Flächen a a a a a ſtellen Deichgruben vor, aus welchen die Deicherde genommen wird, und welche niemahls ſo tief auszuſtechen ſind, daß das Vorwaſſer von unten herauf eintreten könnte. Weil der Strohm ſich nicht abweiſen läßt, ſo ſieht man ſich gezwungen, ſelbigen zu beyden Seiten B C und E D mit der Deichlinie zu begleiten, ſo weit bis ein höheres Ufer die Ueberſchwemmungen verhindern und abwehren kann. Das Binnenwaſſer I, es ſammle ſich nun von Regengüſſen oder kleinern Quellen, wird bey G, durch eine Deichſchleuſe oder Siele, mitten durch den Deich in das Vorwaſſer abgeleitet.

Was das Profil Fig. 457 betrifft, ſo iſt n m o das Profil des Kaideiches; p, der äuſſere Graben; n, ſeine Abdachung auf der Waſſerſeite; m, die Kappe; o, die innere Abdachung; q, der innere Graben; h g, der Durchſchnitt der Deichgrube; g f, die Berme des Hauptdeiches; f a, die Abdachung auf der Waſſerſeite; f e, ihre Grundlinie oder Ausladung; a b, die Kappe = e c; b d, die innere Abdachung, c d die Ausladung derſelben.

Jährlich werden **Deichſchauen** angeſtellt. Dieſes iſt eine Feyerlichkeit, wo die Deichcommiſſion, mit Zuziehung der Haupt-Intereſſenten, den Deich beſichtiget, über deſſen Beſchaffenheit urtheilt, und die Verbeſſerung ſchadhaft gewordener Stellen anweiſet. Die Puncte, worauf man bey einer ſolchen richterlichen Unterſuchung hauptſächlich zu ſehen hat, ſind folgende:

1. Ob der Deich aller Orten die gehörige Höhe und Kappenbreite habe? oder, ob derſelbe durch allerley Vorfälle erniedrigt, und der Gefahr, überſtröhmt zu werden, unterworfen worden? Die Strohm-Fluthen haben ihr Gefälle; alſo kann man nicht durch die Waſſerwage die ſchickliche Höhe beſtimmen. Man ſchlägt daher bey hohen Fluthen hin und wieder Pfähle ein, die man Pegel nennet, und be-

merkt

merkt die Höhe der Fluth. Alſo lautet die Frage bey der Deichſchau folgender Maßen: Beobachtet die Kappe die Pegelhöhe, und raget ſie genugſam über dieſelbe hervor? Die Antwort iſt leicht zu finden.

2. Wie iſt die innere und äuſſere Abdachung beſchaffen? und wie die Bedeckung? Ein Deich, der die Abdachung verlieret, heißt ein Schartdeich; und dieſe muß entweder wieder hergeſtellet werden; oder wofern dieſes nicht mehr möglich iſt, ſo deichet man zurück.

3. Hat der Deich das benöthigte Vorland? Aller Orten, wo auswärts Anwachs und ein begrüntes Vorland vorhanden, können zwar Kölke, aber keine Fluth und Ebbe haltende Braken (wenn es Seedeiche ſind) entſtehen; ſind es aber Strohmdeiche, ſo iſt man für Verluſt der äuſſern Doſſirung und der Kappe geſichert.

4. Ob das Binnenland höher oder niedriger liege, als das Vorland? Liegt es höher, ſo wird der Deichfuß nichts zu befürchten haben; liegt es niedriger, ſo ſteht der Deich in Gefahr, Grundwaſſer hinter ſich zu bekommen, wodurch der Deichfuß von beyden Seiten erweicht wird, und ſich währender Fluth ſenket.

5. Ob Kölke vor oder hinter dem Deiche vorhanden? Ob nicht einige ausgefüllt, andere mit einem Deich-Schloſſe zu umringen ſind, damit ihr Quellwaſſer ſich nicht über das Land ergieße?

6. Ob man Schartufer anſichtig werde? und was man für Mittel angewandt, daſſelbe zu decken, oder wieder zum Anwachſe zu bringen? oder was zu dieſem Behuf noch geſchehen ſolle?

7. Wie die Sielen, wenn dergleichen vorhanden, beſchaffen ſind? ob ſie haltbar genug ſind, daß ſie nicht bey hoher Fluth ausweichen, und die gefährlichſten Deichbrüche nach ſich ziehen?

8. Ob dasjenige, was bey der letzten Deichſchau angeordnet worden, geſchehen ſey? und ob die Deichofficianten

cianten aller Orten, nach Maßgebung ihrer Inſtruction, verfahren?

9. Ob die Leute, ſo am Deiche wohnen, ihre Geräthſchaften bey der Hand haben, und im Stande ſind, zur Zeit der Noth dem kämpfenden Deiche zu Hülfe zu kommen?

10 Ob man wachſam genug ſey, Biber, Ottern, Maulwürfe und Mäuſe längs der Deichlinie auszurotten, damit ſie nicht den Deich untergraben, und der Fluth den Weg zum Durchfluſſe eröffnen? Dieſes alles wird in ein Protokoll gefaſſet; nachmahls wird darüber gerathſchlaget, und an einigen Orten wird ſofort zur Ausführung geſchritten, an andern aber geſchieht das letztere nur dann und wann.

Ich komme endlich auf die **Vertheidigungsanſtalten bey Fluth und Sturm, den Durchbruch und die Ueberſtröhmung der Deiche zu verhüten.** Um dieſe Zeit ſieht es bey der Deichlinie nicht anders aus, als vor einer Feſtung, die auf einer Seite beſtürmet, und auf der andern vertheidiget wird. Das Waſſer ſtürmt, und der Deichbewohner ſucht den Sturm abzuwehren. Die erſte Gefahr zeigt ſich an der innern Abdachung, wenn hin und wieder lecke Stellen entſtehen, von denen das Waſſer herab fließt. So lange dieſes Waſſer hell bleibt, hat es keine unmittelbare Gemeinſchaft mit der Fluth, ſondern es iſt ſolches ein Zeichen, daß es durch gröbere Sandlagen durchgepreſſet werde, wo es denn unterweges ſich vom Schlicke ſäubert. Dieſem Unheil begegnet man, wenn frühzeitig genug gegengedeichet wird. Dieſe Gegendeichung muß ſo ſtark ſeyn, daß die Laſt der Erde den waſſerflüſſigen Sand aufhalte, damit er nicht allmählich ausgemahlen werde, und im Deiche kein Loch entſtehe. Iſt aber der Durchfluß trübe, ſo hat das Waſſer unmittelbar mit der Fluth Gemeinſchaft. Schießt es wie aus einem Zapfenloche, ſo ſind die Mäuſe an dieſem Unglücke Schuld. In ſolchem

chem Falle ſchneidet man einen langen coniſchen Zapfen, deſſen Durchmeſſer dreymahl ſo groß iſt als der Diameter des Loches, keilet es zu, und damit der Druck des Waſſers den Keil nicht wieder heraus ſtoße, ſchlägt man einige Pfähle ein, leget auf den Keil ein Bret, befeſtigt das Bret mit Stricken, daß es nicht fortgeſtoßen werde; oder gräbt das Loch auf 3 Fuß aus, und verſtopfet es mit guter Kleyerde. Allerdings wäre es vortheilhafter, das Loch von auſſen zu verſtopfen, wenn man nur dazu gelangen könnte.

Sollte dieſes noch nicht der Noth abhelfen, alsdann hat ſich das Loch innerlich bereits erweitert, und der Deich geräth in die äuſſerſte Gefahr, ſeiner übrigen Stärke ungeachtet, verloren zu gehen. Ehe man das äuſſerſte Mittel ergreift, mache man einen Verſuch, die Oeffnung mit Stroh und Miſt, beſonders Kuhmiſt, voll zu ſtampfen, mit Bretern zu überlegen, Pfähle nebenher einzurammen, und mit Querſtangen, die mit Strick und Ketten an die Pfähle befeſtigt und angeſpannt ſind, die Bohlen anzudrücken. Wie nöthig dieſe ſtarke Verſtopfung ſey, erhellet unter andern daraus, daß eine Oeffnung von einem Quadratfuß, über welcher das Vorwaſſer 10 Fuß ſteht, einen Druck von 650 Pfund gegen die Verſtopfung äuſſert. In den erſten Tagen der entſtandenen Waſſerfluth reichet dieſe Vorſichtigkeit und Anſtalt hin, den Durchbruch zu verhüten; und wenn die beſchädigte Stelle hoch mit Erde, wie mit einer Pyramide, belaſtet worden, ſo hält ſie auch wohl den ganzen Sturm aus. Reißt aber das Waſſer dieſe Bedeckung weg, ſo iſt nur noch eine Gegenanſtalt übrig, Deich, Land, und das Leben der nächſten Einwohner mit ihren Habſeligkeiten zu retten. Man erwählt nähmlich zwo ſtarke und lange Stangen, und befeſtigt ſie zu beyden Seiten an ein ſtarkes Segel; kann man in der Geſchwindigkeit mehrere Segel über einander ſchlagen, ſo iſt die gehoffte Wirkung deſto zuverläſſiger. Dieſe Plane ſchiebet man

vermittelſt der Stange längs der äuſſern Doſſirung herab, bis man das Loch trifft. Augenblicklich verſtopfet ſich der Deichbruch, der mit Miſt und Kleyerde ausgeſtampfet, und mit einer ſtarken Erdpyramide, die zum Gegengewicht dienet, verſchloſſen wird. In ſolcher großen Noth muß Tag und Nacht, mit beſtändig abwechſelnder junger und beherzter Mannſchaft, gearbeitet werden, ohne Anſehen der Perſon uud des Standes, wenn es an Hülfe fehlen ſollte. Verſaget auch dieſes Mittel, ſo iſt alles verloren; die Fluth bricht durch, reißt den Deich nieder, die Kappe ſtürzt ein, ein breiter und hoher Waſſercanal ſtürzt durch die Oeffnung ins Land, und in wenig Stunden ſieht man das Bild der angehenden Sündfluth vor Augen. Hat derjenige, der die Arbeiter anführet, nicht vorher ſich nach Höhen umgeſehen, wo ſie ihr Leben retten können: ſo werden viele plötzlich vom Waſſer umringet, und müſſen endlich ertrinken. Ganz auſſerordentlich kommt in dieſer Verſtopfungsarbeit das Banquet zu Statten. Da nun dieſes überdem wohlfeiler iſt, als eine totale Doſſirung: ſo ſollte man hohe Deiche, welche eine ſtarke innere Abdachung erfordern, allemahl mit Banqueten verſehen.

Der zweyte große Schade iſt die **Senkung der innern Doſſirung**, welches in der Gegend, wo eine große Brake, Moraſt oder Kolk ſich binnenwärts nahe am Deiche befindet, leicht ſich zuträgt. Der Deichfuß wird bey anhaltenden Vorwaſſern zuerſt moderflüſſig; alsdann ſchiebet die Laſt des innern Doſſements den Fuß in die Brake hinein, und macht den Anfang, ſich von dem Deiche loszureiſſen. Dieſes Unglück muß nicht abgewartet werden, ſondern man ſchlägt mit Handrammen einige Reihen Rammbreter dicht hinter einander vor die innere Berme; hinter dieſe Breterreihen ſtößt man Pfähle ein, welche mit tüchtigen Latten und Spiekern mit einander verbunden werden. Unterdeſſen ſtellet der auf ſeine Rettung begierige Landmann die geſunkene Doſſirung wieder her.

Manch-

Manchmahl ſchlicket das Vorland über das Binnenland in die Höhe. Lieget nun letzteres niedriger, ſo hat man bey jeder Fluth Quellwaſſer hinter dem Deiche. In ſolchem Falle lege man im Deiche Sielen an, um mit dem fetten Winterwaſſer gleichfalls das Binnenland in die Höhe zu ſchlicken. Es iſt auch möglich, durch dieſe Sielen einen den Durchbruch drohenden Deich zu retten, wenn nähmlich das Binnenland ſich in der Nähe erhebet. Alsdann läßt man eine Partie Waſſer durch das Siel hinter den Deich, welches alſo keine Flügel, ſondern nur Schütze beſitzen darf, ſo hält daſſelbe dem Auſſenwaſſer einiger Maßen das Gleichgewicht, und der Deich bleibt ſtehen.

Für den **Verluſt der äuſſern Doſſirung und des Vorlandes**, iſt, währendem Sturme, gar kein Rettungsmittel übrig; dieſen Schaden wird man geduldig müſſen geſchehen, und ſich an der innern Verſtärkung des Deiches begnügen laſſen. Reiſſen die Sielen aus, ſo kann man gleichfalls wenig Gegenanſtalten vorkehren. Ein ſolcher Deich geht unaufhaltbar zu Grunde. Dieſen Unfall aber hätte man einen ganzen Sommer hindurch, und oft noch länger, vorher wiſſen und ihm vorbeugen ſollen.

Es folget endlich der fürchterliche **Kappenſturz**, das Uebel aller Uebel. So lange die Kappe nur hin und wieder mit einigen gar zu hoch ſich erhebenden Wellen-Gipfeln beſchlagen wird, und dabey ſehr breit iſt, hat man noch wenig zu befürchten; wenn aber die halbe Welle ſich über die Kappe wirft, ſo kann man glauben, daß bey ermangelnder Gegenwehr in kurzem Kappe, Deich, innere und äuſſere Doſſirung bis auf den Fuß, ja oft noch tief unter dem Fuße, nicht mehr vorhanden ſeyn werden. Das traurigſte bey dieſer unglücklichen Scene iſt die Herabſtürzung der Fluth über die Kappe. Wo eine Eisſtopfung ſich aufhält, da iſt die Kappe in Gefahr, nach und nach untergraben und fortgeſchoben zu werden. Wo der Deich ſich geſenkt hat, da iſt zu vermuthen, daß die hohe Fluth überlaufen, und eben dieſen Jammer über die Deichnachbaren verhängen werde.

In

In beyden Fällen hat man frühzeitig zu beyden Seiten der gefährlichen Stelle eine doppelte Reihe Pfähle, nicht auf der Kappe, ſondern auf den Abdachungen ſelbſt einzuſchlagen. Zwiſchen dieſen Pfählen läßt man gute Bohlen einſchieben, und auf der unterwärts abgeſchärften Kante etwas einrammen. Den Zwiſchenraum ſtampfet man mit Erde oder Miſt aus; und wenn die Noth zu ſchnell ſich vermehret, heftet man zuletzt Faſchinen auf, um die Füllung ſchnell zu vollenden: ſo iſt die Kappe für ihren Einſturz in Sicherheit geſtellt.

Daß man, nach verlaufener Fluth, die Deiche wieder herſtellen, die Kölke ausfüllen oder umdeichen, die Abdachungen verſtärken, das Vorland, wenn es ſich in Schartufer verwandelt hat, für weitern Abbruch verwahren, und alles auf das regelmäßigſte wieder in Ordnung bringen müſſe, verſteht ſich von ſelbſt. Wo aber in der Deichlinie ſelbſt eine Brake entſtanden iſt, da hat man einige weitläuftigere Anſtalten nöthig, den Körper wieder herzuſtellen. Man verfährt folgender Maßen. Zu beyden Seiten ſchlägt man ein Packwerk; oder, wenn der Kolk tief iſt und ausweichenden Grund hat, rammet man Pfähle ein, und bekleidet ſelbige mit Bohlen. Kurz, man verfertigt ein Krippenwerk. Hierauf wird die Füll-Erde eingeſchüttet; und ſobald man über das Waſſer herauf gekommen iſt, läßt man das Werk eine Zeitlang ſtehen, damit es ſich ſetze. Endlich wird der ganze Deich vollendet. Wenn dieſes Unglück ſich an einem Seedeiche zugetragen hätte, und die Brake Ebbe und Fluth halten würde, ſo füllet man nicht auf einmahl den ganzen Deich-Fuß aus, ſondern läßt eine Oeffnung, durch welche das Waſſer eintreten und abfließen kann; ſonſt wirft der Druck deſſelben alles über den Haufen, da es bey dieſer Vorkehrung immer zu beyden Seiten balanciret. Dieſe Oeffnung aber muß nicht größer ſeyn, als daß man ſie plötzlich bey einer einzigen Ebbe mit verdoppelter Arbeit wieder verſchließen, und nachmahls, wenn man über

die

die Fluthlinie gelanget, den Deich gehörig erhöhen, und an den noch unbeſchädigten Wall anſchließen könne.

Niemahls muß man Füllerde irgendwo an ſchon vorhandene anſchließen, ohne den Ort des Anſchluſſes vorher von neuem aufgegraben und berodet zu haben, damit ſich die neue Erde mit der alten verbinde. Wo dieſes nicht beobachtet wird, entſtehen Riſſe und Borſten, zumahl, wenn die Arbeit zu ſchnell betrieben, und die Füllerde ſehr feucht eingeſchüttet worden iſt.

Sollte ein Borſt irgendwo im Deiche entſtanden ſeyn, es ſey nun durch eine Sinkung des Grundes, oder durch Schwindung des neuen Anſchluſſes, alsdann ſchneidet man einen Keil von der Kappe an dergeſtalt heraus, daß die Baſis dieſes Triangels oben, und die Spitze unten, wo der Borſt zu Ende läuft, ſich befindet. Wird dieſe Lücke ausgefüllet, ſo dränget dieſer neu eingeſetzte Keil ſich von beyden Seiten an die ſchon vorhandene Maſſe an, und verbindet ſich deſto feſter.

Ich ſchließe dieſen Artikel mit einer **Anweiſung zur Verfertigung des Bauanſchlages.** Was die Siel- und andere Nebenarbeiten, die zwar zur Bedeichung des Landes, nicht aber zur Aufführung des Deiches ſelbſt gehören, betrifft: ſo werde ich davon an einem andern Orte ſprechen; hier ſchränke ich mich lediglich auf diejenigen Unkoſten ein, welche die Darſtellung des Deichkörpers erfordert. Die Bemerkungen derjenigen, die ſich mit Werken dieſer Art beſchäftigt haben, geben uns folgende Regeln an die Hand. Auf 30 Ruthen Weite, bringt eine Wippkarre, mit zwey Pferden beſpannet, und mit 15 Cubicfuß Erde beladen, aufs Fahren, und ſowohl bey dem Beladen als auch bey dem Ausſtürzen zwey Mahl zu halten, 14 Minuten zu. Es kann alſo dieſelbe in 12 Arbeitsſtunden ihre Reiſe 51 Mahl zurücklegen, und 765 Cubicfuß Erde zum Deiche liefern. Auf 2 Wippkarren rechnet man 3 Deichgräber; und die angefahrne Erde auf dem Deiche zu verbreiten, 1 Schlichter. Wenn nun der Kärrner täglich 1 Thlr., der Gräber 8 Gr., der Schlichter 6 Gr. empfängt: ſo koſten 1530 Cubicfuß

Erde

Erde auf 30 Ruthen weit zu fahren, $3\frac{1}{4}$ Thlr. Auf jede 45 Ruthen weiterer Entfernung rechnet man eine Wippe mehr; mithin koſten jede 5 Ruthen weiterer Diſtanz über 30 Ruthen $\frac{1}{9}$ Thlr. mehr. Obgleich bis 45 Ruthen weiterer Entfernung keine neue Wippe hinzu kommt: ſo müſſen doch bis dahin die Karren geſchwinder fahren, wofür ſie denn auch mehr Lohn verlangen können. Nun kommen die Umſtände des Ortes mit in Betrachtung, welche den Preis entweder vermehren oder vermindern. Genug, daß man hieraus ſieht, wie der Raum der ausgeſtochenen Erde und die Weite der Fahrt den Werth der Arbeit beſtimmen, ſintemahl beydes genau gemeſſen werden kann. Dahingegen iſt es nicht möglich, die wirklich eingedeichte Erde zu berechnen. Bey der Deckarbeit iſt zu bemerken, daß ein Mann in einem Tage 1 Quadratruthe belegen könne. Nun iſt noch zu erwägen, wie viel das Stroh gelte, und was das Anfahren nebſt der Bindung deſſelben in Schoben koſten werde. Die Deichbedeckung mit Raſen oder Soden, welche am füglichſten im Herbſte vorzunehmen iſt, da die Sonnenhitze dieſelben nicht mehr austrocknen kann, iſt ſehr leicht zu veranſchlagen, wenn man durch einen Verſuch ausfündig gemacht hat, wie viel Stück, deren jedes einen Quadratfuß enthält, man in einem Tage ausſtechen könne, wie weit ſie anzufahren ſind, wie viel Zeit ein fleißiger Decker anzuwenden habe, eine Quadratruthe zu legen, anzuſtampfen, aufzuheften, und zuletzt zu begießen. Die übrigen Deichbedeckungen werden, nach dem Preiſe der Materialien, Holz oder Steine, und dem Verdienſte der Arbeiter, veranſchlaget.

Von den großen Seedämmen, mit welchen Häfen eingeſchloſſen werden, ſiehe unter Hafen.

Oeconomiſche Aufgabe von Verfertigung der Seedeiche, ſamt deren Beantwortung, ſt. im 20 St. der Schleswig-Holſteiniſchen Anzeig. v. J. 1753; im 42 St. der Hannov. gel. Anz. v. J. 1753, desgl. in den von C. G. Mengel aus dem Dän. überſ. Oeconom. Gedanken 2c. II B. 9. St. Kopenh. und Leipz. 1762, gr. 8. S. 767 — 770.

Betrachtung der wirkenden Natur und ihrer menſchlichen Beyhülfe bey dem Anwachs neuer Polder, Heller oder Groden. Aus dem Holländ. überſetzt, ſt. im 162 St. der Leipz. Samml. 1759, 8. S. 513 — 532.

Von dem allerälteſten Teichweſen, ſ. das 79 St. des 1 Jahrg. des Hannov. Magaz. v. J. 1763.

J. F. M. Beantwortung der Frage: Ob die Weſerteiche nöthig und nützlich, oder entbehrlich und ſchädlich ſind? ſt. im 27 und 77 St. des Hannov. Magaz. v. J. 1766.

D. W. Beantwortung der Frage: Sind die Sommer- und Winterteiche an der Unter-Weſer durchaus nothwendig? ſt. im 38 St. deſſ. v. e. d. J.

Eb. Deſſ. Anmerkungen über die Weſerteiche, ſt. im 91 St. derſ. v. e. d. J.

Zwey Verſuche zur Beantwortung der Aufgabe, ob die Deiche in der Grafſchaft Hoya nützlich oder ſchädlich ſind? ſt. im 65 St. des Hannov. Magaz. v. J. 1767.

Anfrage, das Deichweſen im Hoyaſchen betreffend, ſt. im 76 St. deſſ. v. e. d. J.

Entwurf des jetzigen Deichrechts in den Marſchländern der Grafſchaft Oldenburg und Delmenhorſt. Brem. 1768, gr. 8. 18 B.

* * *

Dimoſtrazione ſcenografica & ortografica d'un nuovo riparo per li publici Lidi Veneti, da LOR. BOSCHETTI, ſt. n. 1. K. T. im V Th. der *Galleria di Minerva*, in Venez. 1706, f. S. 252 — 254.

Recherches ſur la conſtruction la plus avantageuſe des digues. Ouvrage qui a remporté le prix quadruple propoſé par l' Acad. R. d. Sc. Inſcr. & b. l. de Toulouſe, pour l'année 1762, par Mr. l'Abbé BOSSUT, & par Mr. VIALET. à Paris 1764. 4.

Deſcription d'une digue aves ſes portes, inventée par M. BOURGEOIS, ſt. in den Machines & Inventions, approuvées par l' Acad. R. d. Sc. To. II. à Par. 1735. 4. No. 97, S. 81, f. n. 1 K. T.

Anfangsgründe der Deich- und Waſſerbaukunſt, von Alb. Brahms. Aurich 1755, 4. 218 S. n. 4 K. T. Zweyter Theil, 1757.

Cogitationes de aggeribus conſtruendis. Auct. LEONH. EULER, ſt. im IX Th. der *Nov. Commentar. Acad. Sc. Imp. Petropolit.* 1764, 4. S. 352 — 377, n. 8. Figg.

Experiences ſur le cours des fleuves, ou Lettre à un Magiſtrat Hollandois, dans laquelle on examine la crue des eaux, & ſi, pour les faire baiſſer dans un fleuve, & éviter les inondations, il convient de faire des ſaignées ou décharges en diviſant les eaux; avec la maniere de curer le fond des fleuves, empêcher la rupture des digues, & la ſubmerſion de la plus belle & la plus riche partie de la Hollande, en procurant un prompt écoulement aux eaux des fleuves, qui la traverſent. Par Mr. GENNETÉ, à Paris 1760, 4. Nouv. edit. 1764.

Jo. Mich. Hube Abhandlung über die Aufgabe aus der Haushaltungskunſt: „Auf was für eine Art kann ein feſterer und ſtärkerer „Damm, als ſonſten gebräuchlich geweſen, aufgeführet werden, „wodurch nicht allein der Gewalt eines reißenden Stromes, und

„dem in engen und gekrümmten Flußbetten ſich häufenden Eiſe „Widerſtand geleiſtet, ſondern auch mit den geringſten Koſten, „ſowohl der Anhäufung des Eiſes vorgebeuget, als auch die „Kraft des Waſſers gebrochen und aufgehoben würde?“ die von der Naturforſchenden Geſellſchaft in Danzig 1766, den 19 Merz, mit dem Fürſtl. Jablonowskiſchen Preiſe iſt gekrönet worden. Deutſch und Lat. Danzig 1767, 4. 6 B. n. 1 K. T.

Praktiſche Anleitung zum Deich- Siel- und Schlengenbau. Erſter Theil von Deichen und Sielen, durch J. W. A. Hunrichs. Brem. 1770, 8. 743 S. n. 8 K. T. Zweyter Theil, von Schlengen, Höftern und andern Schutzwerken. Brem. 1771, 8. 1 A. 22 B. n. 8. K. T. Eine Frucht von dreyßigjährigen Erfahrungen!

Johannſens Beſchreibung der Rammwerke in der Braak zu Wiſchhaven, ſt. n. 2 K. T. in Leupolds Theatri machinar. Supplemente. S. 92, f.

Elementa juris aggeralis theoretico-practica, oder allgemeine Grund-Sätze zur Einleitung in die Deich- und Dammrechtswiſſenſchaft, bey gebräuchlichen Idiotismo aggerali alphabetico, entworfen von Ge Dan Petit, alias Pitiſcus. Zelle 1767, 8. 17 B.

Erinnerungen beym Baue der Mühlen- und Hammerwerksdämme, wo lockerer Grund iſt, von Dan Tiſſelius, ſt. n. K. im IV B. der überſ. Schwed. Abhandl. Hamb. 1750, gr. 8 S. 167, f.

Rivierkundige Verhandelingen afgeleidt uyt waterwigt en waterbeweegkundige grondtbeginzelen, en toepaſſelyk gemaakt op de Rivieren den Rhyn, de Maas, de Waal, de Merwede en de Lek, waar in de aloude en tegenwoordige toeſtand der rivieren overwogen, de gevaaren, die man uyt derſelven verandering te dugten, heeft aangeweezen, en de mittel ter verbeteringe derſelven en ter voorkominge van overſtrominge vorgeſtellt worden, door CORNELIS VELSEN. t'Amſterd. 1749. 8. 256. S.

So überaus nützlich und nothwendig die Dämme für das gemeinſchaftliche Beſte ſind: ſo wenig können dieſe Anſtalten dem eigenen Antriebe und Willkür der Unterthanen überlaſſen werden. Wenn einige aufmerkſame und fleißige Beſitzer der Grundſtücke an den Ströhmen und Flüſſen Dämme aufführen würden, ſo weit die Gränzen ihres Eigenthumes gingen: ſo würden es zehn andere Nachläſſige unterlaſſen, und der Fleiß der erſten würde mithin ohne Wirkung ſeyn, und ihre Grundſtücke, wegen der Nachläſſigkeit der andern, dennoch der Ueberſchwemmung unterworfen werden. Ueberhaupt iſt es in ſolchen Anſtalten der Dämme eben das, als wäre noch gar nichts geſchehen, wenn es an einem einzigen Orte ermangelt. Dieſe Anſtalt gehört demnach nothwendig

für

für die Landespolizey, deren hauptſächlichſter Endzweck iſt, die Wohlfahrt der einzeln Familien mit dem gemeinſchaftlichen Beſten zu verbinden, und daher die allgemeinen Schäden, die durch die Nachläſſigkeit einzelner Familien entſtehen könnten, durch ihre Anordnung und Aufſicht abzuwenden.

In Ländern, die an Meeren liegen, pflegen beſondere Collegia zur Aufſicht über die Dämme und Deiche verordnet zu ſeyn, die ſich in der Gegend der Dämme und Deiche gegenwärtig befinden, fleißige Unterſuchungen und Beſichtigungen anſtellen, ordentliche Verſammlungen und Berathſchlagungen halten, und ihre gefaßten Entſchlüſſe dem höchſten Landescollegio zur Genehmhaltung einſenden. Und in der That, in ſolchen an Meeren gelegenen Ländern kann dieſe wichtige Polizey-Anſtalt nicht ein Nebenwerk anderer Bedienten des States ſeyn, ſondern ſie erfordert unumgänglich ihre eigene, beſonders dazu verordnete, Bedienten, die ſich an Ort und Stelle befinden, und auf dieſen Gegenſtand ihre einzige Aufmerkſamkeit verwenden, übrigens aber von dem höchſten Collegio, welches die Landespolizey verwaltet, abhangen müſſen. Die Provinz Holland kann hierin andern Ländern zum Muſter dienen. Die Wohlfahrt dieſer Provinz beruhet hauptſächlich auf der ſorgfältigen Unterhaltung dieſer koſtbaren Anſtalten. Sie hat zu dem Ende in verſchiedenen Gegenden 6 Collegia, davon ein jedes aus einem Deichgräfen, und aus 5, 6 bis 7 ſo genannten Heemraden oder beyſitzenden Räthen beſteht. Dieſe Räthe ſind Edelleute des Landes, oder angeſehene Perſonen der in jedem Quartiere liegenden Städte, welche wegen ihrer Güter durch die Ueberſchwemmungen viel leiden könnten. Der Deichgräf und die Heemraden, oder ſein Rathscollegium, unterſuchen nicht allein mit Fleiß, ob die Deiche wohl unterhalten werden, ſondern ſie legen auch die Taxen oder Abgaben auf die benachbarten Güter, und laſſen die vorhergehenden, die aufgelegt ſind, er-

 heben,

heben, um die Dämme zu unterhalten, und die nöthigen Verbeſſerungen machen zu laſſen. Sie urtheilen über alle Streitigkeiten, die bey dieſer Gelegenheit zwiſchen den Gutsherren und denen Bauern, welche die nahe gelegenen Ländereyen beſitzen, entſtehen können, und beſtrafen diejenigen, welche es an ihrer Schuldigkeit ermangeln laſſen. Sie ordnen alles an, was die Gewäſſer, die Dämme, die Brücken und die Wege betrifft. Man erwählet gemeiniglich die anſehnlichſten Perſonen, um dieſe Aemter zu verwalten.

S. die im J. 1719 herausgekommene und aus den Archiven und mit Approbation der Staaten von Holland geſchriebene Deſcription hiſtorique du Gouvernement des Provinces unies, Cap. 23, S. 65. fgg.

In Seeland heißt das Deichcollegium die Staten von Walcheren; und dieſes Collegium iſt noch weit anſehnlicher, als die von Holland.

In Ländern, die nicht am Meere liegen, durch welche aber große Ströhme fließen, iſt es hinreichend, wenn nur beſondere Bedienten, als: Deichgräfen, Deich-Hauptleute, Deichinſpectores, Dammmeiſter u. d. gl. beſtellet werden, ohne daß dieſelben ein eigenes Collegium formiren; doch aber müſſen ſie unter einem Landescollegium ſtehen, welches die Landespolizeyanlegenheiten dirigiret. Dieſe Einrichtung findet auch in Deutſchland mehrentheils Statt. Ja, wenn auch in einem Fürſtenthume keine große Ströhme, ſondern nur mäßige Flüſſe vorhanden ſind: ſo ſollte dennoch ein Aufſeher über die Dämme beſtellet werden, der von Zeit zu Zeit allenthalben im Lande herum reiſen, und hierin das Nöthige beſorgen müßte.

In den königl. preußiſchen Staten gehört das Damm- und Deichweſen zum Reſſort der Kriegs- und Domänenkammern, als welche ohnehin die allgemeinen Landespolizeyangelegenheiten zu beſorgen haben. Die Einrichtungen, welche man daſelbſt bey dieſer Polizey-Anſtalt gemacht hat, verdienen unſtreitig wegen ihrer

guten Ordnung und dabey genommenen klugen Maßregeln, daß ich davon einen nähern Unterricht ertheile. Ich werde denſelben aus der erneuerten und verbeſſerten Dammordnung zur Unterhaltung der Weichſeldämme in der Marienwerderſchen Niederung im Königreich Preußen, v. 30 März 1755,

Nov. Corp. Conſtit. Pruſſ. March. Th. I, S. 787 fgg.

ſchöpfen, als in welcher alle Polizeyanſtalten, ſo bey dem Damm- und Deichweſen vorkommen, ſehr genau und ausführlich beſchrieben ſind.

„Was nun Erſtlich die Dammbedienten und deren Verrichtungen betrifft, ſo iſt die beſondere Vorſorge für die Dämme einem Rathe der Kriegs- und Domänenkammer, als ein eigenes Departement aufgetragen. Dieſer Departementsrath muß die Dämme wenigſtens Einmahl des Jahrs bereiſen, und nachfragen, ob der Dammordnung nachgelebet wird. In Kleinigkeiten ſtellet er die Unordnung, welche er gefunden hat, ſofort ab; ſonſt aber muß er an die Kammer berichten. Hiernächſt iſt ein Oberdeichinſpector beſtellt; deſſen Hauptarbeit gehet dahin, daß er die Weichſeldämme in beſſern Stand ſetzen, und daher ſelbige zwey oder drey Mahl jährlich bereiſen, und dieſerhalb gründliche Vorſchläge thun muß. Er macht auch von der nöthigen Arbeit die Anſchläge; gibt Anweiſung, wie zu arbeiten; unterſuchet nachher, ob es alles nach der Anweiſung geſchehen und zum Stande gebracht ſey; die Mängel notiret er ſich, und gibt den Dammbedienten auf, ſie noch vor Winters zu verbeſſern. Wenigſtens muß er auch jährlich einer Dammbeſchauung beywohnen.

„Der Beamte zu Marienwerder iſt der Rendant der Damm-Caſſe; er führt über die eingegangenen und ausgezahlten Gelder ordentliche Rechnung, leget ſelbige jährlich ab; und weil Ausgang; Octobers, höchſtens Novembers, die Arbeit geſchloſſen ſeyn muß, ſo muß die Rechnung im Januar des folgenden Jahres unfehlbar an die Kammer eingeſandt werden; der Terminus aber geht vom erſten Januar bis letzten December. Damit die Arbeitsleute alle Sonnabend ausgezahlet werden können, muß der Beamte in Zeiten das benöthigte Geld ſuchen. Damit auch die Arbeitsleute nicht klagen können, ſie hätten ihren verdienten Lohn nicht bekommen: ſo muß der Beamte im December, wenn die Arbeit ganz geſchloſſen, einen Tag von den Kanzeln bekannt machen laſſen, an welchem ſie alle, die etwas zu fordern, oder ſonſt

dahin einſchlagende Beſchwerden anzubringen haben, melden ſollen; wer nicht erſcheinet, deſſen Klage wird ungegründet erkläret, und findet in der Folge nicht Statt. Der Termin muß aber nicht gleich auf der Publication, ſondern wenigſtens 10 bis 12 Tage nachher, ſeyn. An ſelbigem Tage muß der Dammmeiſter und Bauſchreiber im Amte zugegen ſeyn; die Klagen werden alle mit den dabey vorkommenden Umſtänden und Gutachten zum Protokoll verſchrieben, und ſelbiges jedes Jahr mit Unterſchrift des Rendanten und des Dammmeiſters, der Rechnung nebſt den Publicationsatteſten beygeleget. Der Beamte muß wenigſtens bey der letzten Dammbeſchauung unausbleiblich zugegen ſeyn; und überhaupt muß er mit darauf ſehen, daß, unter Direction des Departementsraths und Oberdeichinſpectors, alles gut und ordentlich geſchehe, die Gelder auch gehörig verwandt werden.

„Der Dammmeiſter hat die Aufſicht bey der Arbeit, desgleichen der Bauſchreiber. Letzterer führt dabey ein ordentliches Journal, und fertiget daraus die Wochenliſten auf Eid und Pflicht, der Dammmeiſter atteſtiret ſie nach Befinden in gleicher Art, und der Rendant bezahlet darnach.

„Die Aelterleute, deren eine gewiſſe Anzahl iſt, und die ihre Hauptverrichtungen bey Eisgängen und hohen Waſſern finden, wo ſie die Aufſicht über die Wachen haben, wie unten gezeiget werden ſoll, wählet der Dammmeiſter, und das Amt beſtätiget ſelbige nach Befinden.

„Mit Zuziehung der Aelterleute und Dorfſchulzen, werden jährlich zwo Dammbeſchauungen, und eine davon in Beyſeyn des Oberdeichinſpectors, ex officio, ohne Koſten zu verurſachen, gehalten, und der ganze Damm wird beritten, wobey der Dammmeiſter und Bauſchreiber allemahl, und der Beamte wenigſtens das letzte Mahl, zugegen ſeyn muß. Bey dem ſtädtiſchen Damme aber wird auch ein Deputirter vom Magiſtrat nebſt dem ſtädtiſchen Bauſchreiber mit zugezogen.

„Die erſte Beſchauung wird ſogleich, wenn das Waſſer gefallen iſt, vorgenommen, und alsdann umſtändlich notiret, was ein jedes Dorf in Vergleichung, Verſtärkung, Erhöhung des Dammes, Ausbeſſerung der Oberfutterungen und Krautung, an ſeinem Loſe zu thun hat, auch wo Abwege nöthig, maßen alle 100 Ruthen ein Abweg ſeyn muß; wovon jeder Schulze einen Extract, das Amt aber den ganzen Rapport bekommt. Was angemerket worden, muß ſogleich ohne einige Einwendung gemacht werden. Finden ſich bey der zweyten Schau, welche gleich

gleich nach der Wintersaat, und höchſtens gegen den 15 Sept. vorzunehmen iſt, noch eben dieſelben Mängel: ſo muß, für jeden 1 Rthlr. Strafe zur Pfahlcaſſe bezahlet, und in continenti die Execution wieder die Säumigen aufgegeben werden. Für dasjenige, was nach der erſten Schau zwar gemacht, aber mangelhaft iſt, wird 1 Gulden Strafe zur Pfahlcaſſe erleget, und der Fehler ſofort erſetzet; und wenn ſich der Fehler über einige Ruthen lang erſtreckt, muß für jede Ruthe 1 Gulden bezahlt werden. Was aufs neue zu machen nöthig erachtet wird, muß ſub poena executionis in 8 Tagen geſchehen; und der Schulze muß, bey willkürlicher Strafe, die Säumigen anzeigen, der Dammmeiſter und Bauſchreiber aber vor andern darnach ſehen.

„Eine der vornehmſten Verrichtungen des Dammmeiſters und Bauſchreiber beſteht darin, daß ſie das nöthige Holz und Faſchinenſtrauch in Zeiten gut und ſo wohlfeil, als möglich, mit Vorwiſſen des Amtes behandeln. Sie müſſen dabey allen Fleiß anwenden, und ſo wie überhaupt, alſo auch hierbey, allen Verdacht eines Privatvortheils auf das ſorgfältigſte vermeiden. Findet der Beamte den Handel zuträglich, ſo wird ſogleich geſchloſſen. Damit es auch zur Arbeitszeit nicht an den Materialien fehle, müſſen im Winter wenigſtens 600 Schock Faſchinen in gehöriger Länge, und 1 Fuß im Diameter, auf 4 Schock Pfahlholz behandelt, und erſtere unfehlbar alle angefahren werden„ welche auf 3 Dörfer zu vertheilen ſind; wie denn auch etwas Holz in Bereitſchaft ſeyn muß.

„Sobald im Frühjahre das Waſſer gefallen, und der Schade zu ſehen iſt, bereitet der Dammmeiſter den Damm: unterſuchet, was an den Werken zu machen; gibt nicht nur einen Aufſatz davon an das Amt, ſondern ſendet auch dergleichen an den Oberdeichinſpector; welches beydes er, wenn Brüche geſchehen, und bey allen Vorfällen zu beobachten hat. Das Amt ſendet ſolchen Aufſatz an die Kammer, und ſuchet die baldige Fertigung der Anſchläge; und hiervon darf den Ober-Deichinſpector nichts aufhalten, als Krankheit, oder wenn ihm in einem Befehl ausdrücklich benannt worden, daß eine andere dieſer Arbeit vorgehen ſoll.

„Damit ſich die Werke ſetzen, und die Erde begrünen könne muß zeitig gearbeitet, und wo nicht eher, doch im October, die Arbeit geſchloſſen werden. Um dieſes deſto füglicher zum Stande zu bringen, kann die Kammer, ſobald der Anſchlag eingekommen und revidiret worden iſt, ad rationem etwas Geld vorſchießen, und ſolches bey Suchung der Decharge melden.

„Wie und was gearbeitet werden ſoll, weiſet der Oberdeich-Inpector bey Fertigung des Anſchlages und zur Stelle an, oder inſtruiret in Vorfallenheiten den Dammmeiſter ſchriftlich.

„Bey der Arbeit muß der Dammmeiſter und Bauſchreiber dahin ſehen, daß ſie richtig, auch dem Anſchlage und der Anweiſung des Oberdeichinſpectors gemäß, geſchehe, und die Leute fleißig ſeyn. Die Säumigen werden dem Amte zur Beſtrafung angezeiget.

„Ueber alles angekaufte Holz und Strauch führt der Bau-Schreiber genaue Materialienrechnung, weiſet es ſpeciel nach, wo es verwandt, nähmlich wie viel zu Rammpfählen, desgleichen Spickpfählen und Scheiden, an jedem Orte verbrauchet, und wo der etwanige Beſtand befindlich iſt. Der Dammmeiſter atteſtiret ſie, der Oberdeichinſpector aber examiniret ſelbige, und zwar bey der letzten Schau mit dem Beamten zuſammen.

„Die Faſchinen- Holz- und Erdefuhren werden von dem Beamten repartiret, wobey niemand überleget noch überſehen werden darf, und führt der Dammmeiſter darüber eine accurate Rechnung. Er darf ſich derſelben, bey harter Beahndung, ſo wenig wie der Taglöhner, in ſeinen häuslichen Angelegenheiten bedienen. Die Dörfer, ſo zu dieſen Fuhren concurriren, ſind nach Proportion ihrer Hufenzahl angeſetzt, und werden 8 bis 10 Schock Faſchinen und ein Stück Pfahlholz auf 1 Hufe gerechnet.

„So lange die Eiswachten gehalten werden, müſſen der Dammmeiſter und Bauſchreiber wohl Acht haben, daß alle mögliche Vorſicht gebrauchet, alles in Ordnung gehalten werde, und die Leute nüchtern bleiben. Der Dammmeiſter zieht von oben von den Bewegungen des Waſſers Nachricht ein, und läßt ſich von den Eiswachten alle 2 Stunden, auch wenn was beſonders vorfällt, ſogleich alles melden, und berichtet davon ab und zu dem Amte, das Amt aber von Poſt zu Poſt der Kriegs- und Domänenkammer.

„Dem Dammmeiſter lieget auch ob, dahin zu ſehen, daß die Waſſer- und Hauptabzugsgräben in gutem Stande erhalten werden. Was der Dammmeiſter und Bauſchreiber in Anſehung der Arbeit und Fuhren veranſtalten, muß ohne Einwendung geſchehen. Es bleibt aber einem jeden frey, ſich hernach im Amte oder bey dem Departementsrathe zu beklagen, da ſodann ohne Anſtand der Vorfall unterſuchet werden muß. Wer ſich den Dammbedienten wiederſetzet, oder auch wohl gar gegen ſie mit Worten ſich vergehet, wird ohne Nachſicht am Leibe beſtrafet.

ſtrafet. Gehen die Dammbedienten zu weit, ſo werden ſie nachdrücklich dafür angeſehen, und nach Befinden des Dienſtes entſetzet. Wegen der Soldaten ſchreibt das Amt in Vorfallenheiten an die Regimenter, welche nach Befinden die Widerſpenſtigen beſtrafen müſſen; im Weigerungsfall meldet es der Beamte der Kriegs- und Domänenkammer, welche deßfalls ſchleunige Remedur ſuchet, oder allenfalls nach Hofe berichtet.

„Bey der Unterhaltung des Dammes ſelbſt hat man folgende Einrichtung gemacht. Seit 1728 hat der Landesherr anſehnliche Geldſummen auf die Verbeſſerung der Weichſeldämme verwandt. Damit ſoll auch vor der Hand fortgefahren werden. Wenn aber nachmahls gefunden werden wird, daß die Dämme in gutem Stande ſind, will der Landesherr dazu entweder ein Gewiſſes ausſetzen, und ferner arbeiten laſſen, oder die Dämme nach einer umſtändlichen Beſchreibung den Einſaſſen übergeben, zu Holz und Strauch, welches in den landesherrlichen Wäldern ſehr abnimmt, etwas zahlen laſſen, auch zu den übrigen Koſten nach Befinden etwas bewilligen; wo alsdann alle Einwohner in der Niederung für einen, und einer für alle, ſtehen ſollen, daß der Damm, ſo wie er übergeben worden, beſtändig erhalten werde.

„Weil die Futterungen, Vorlagen, Buhnen und Köpfe nicht allein hinlänglich ſind, muß der Damm jährlich verſtärket und ſo gemacht werden, daß er unten im Fuße drey Mahl ſo breit als hoch, oben 20 Fuß, und bey ſehr hohen Dämmen wenigſtens 16 Fuß, breit ſey. Die Doſſirung darf nicht zu ſteil, ſondern muß ſo ſchräge als möglich, und höchſtens nicht ſteiler als nach einem Winkel von 45 Grad mit der Horizontalfläche, angeleget werden. Zu dem Ende wird vors erſte an den Scharrdämmen landwärts von Zeit zu Zeit etwas angetragen, ſtrohmwärts aber taugt die loſe Erde nicht. An ſolchen Orten, wo die alten zugemachten Brüche nahe am Damme gehen, und ſich viele Quelllöcher befinden, muß beſonders ein Fuß, 10 F. breit und 3 F. hoch, angefahren werden, damit ſowohl die Laſt der Erde mehr auf den loſen Grund drücke, als auch jederzeit zu den Quelllöchern mit Wagen hin zu kommen ſey. Dieſe Arbeit muß beſonders gleich im Frühjahre geſchehen, weil alsdann die Erde noch Gras treibt.

„Die nöthige Erde zum Damm wird, wo ſie am nächſten, genommen; doch werden die nutzbaren Aecker, ſo viel möglich, bis im Nothfall geſchonet. Sie muß wenigſtens 8 bis 10 Ruthen vom Damme gegraben werden, weil ſich ſonſt Quellwaſſer finden und durch den Damm gehen möchte. Wo gute Auſſen-

Deiche ſind, wird die Erde aus ſelbigen genommen, doch allemahl nur einen Stich tief, und wenigſtens 10 Ruthen vom Damm, auch nicht ganz bis an den Strohm. Wie denn auch die ausgegrabenen Kanten wieder eben zu machen, damit der Strohm nicht Gelegenheit finde, tiefe Löcher zu reiſſen.

„Die Auſſendeiche, oder das Land zwiſchen dem Damme und Strohme, ſind die beſten Bedeckungen, daher die vorhandenen auf das ſorgfältigſte zu unterhalten, des Frühjahrs mit Saalweiden oder Werft zu bepflanzen, und ſo viel möglich durch anzulegende Buhnen und Köpfe zu vermehren ſind.

„Da der Landesherr ſo viele Koſten an die Verbeſſerung des Dammes wendet: ſo ſind die Einſaſſen, die den Schutz Deſſelben genießen, auch ſchuldig, alle zu den Dämmen nöthige Fuhren umſonſt zu verrichten“.

Herr v. Juſti billiget zwar dieſe Frohndienſte; er will ſie aber nur unter gewiſſen Umſtänden anrathen, nähmlich, wenn die Abgaben der Unterthanen ohnehin ſchon ſehr hoch, und das Geld ſelten im Lande wäre. Auſſer dieſen Umſtänden würde, nach ſeiner Meinung, der bare Geldbeytrag der Unterthanen den er hier vorausſetzt, ohne Frohndienſte allemahl rathſamer ſeyn, indem bey allen ſolchen Frohnarbeiten ſehr wenig vollbracht würde, und auſſer einer großen Aufſicht alles ſehr nachläſſig geſchähe; unterdeſſen hätten doch die Beſitzer der Grund-Stücke einmahl die Verſäumniß, die deſto öfter käme, je weniger in dieſen Arbeiten fleißig zu Werke gegangen würde, da ſie unterdeſſen ihre Leute zu Hauſe bey andern Arbeiten viel nützlicher hätten brauchen können.

S. deſſen Polizeywiſſenſchaft, 1 Band, §. 59.

Herr v. Juſti hat im Grunde, und wenn man die Frohn-Dienſte überhaupt nach ihren Eigenſchaften betrachtet, nicht Unrecht: denn man weiß durch die Erfahrung, wie ſchlecht gemeiniglich die Arbeit durch die Frohndienſte verrichtet wird. Da nun bey dem Damm- und Deichweſen alles auf die Tüchtigkeit der Dämme ankommt: ſo ſcheint es freylich ſicherer zu ſeyn, die Arbeiten bey einem ſo wichtigen Werke für bares Geld verrichten zu laſſen; dem allen ungeachtet aber kann man die Frohndienſte bey den Dammarbeiten nicht für ſchädlich und unſicher halten. Wollte man die Arbeit für Geld machen laſſen, ſo würde man vorerſt dennoch genöthigt ſeyn, die in der Nähe der Dämme

woh-

wohnenden Unterthanen dazu zu gebrauchen, indem viele Menſchen dazu erfordert werden, die man auſſer ihnen nicht allemahl haben kann. Die Unterthanen würden alſo unterdeſſen ihre häusliche Geſchäfte ebenfalls verſäumen müſſen, welche Verſäumniß ihnen aber, ſie mögen um Geld arbeiten, oder frohnen, durch den Vortheil, den ſie durch die Dämme erhalten, reichlich wieder eingebracht wird; daher ſie dieſe Arbeit nicht einmahl als eine ihnen ſchädliche Verſäumniß anſehen können, weil ſie zu ihrem eigenen Beſten und für die höchſtnöthige Sicherheit ihrer Güter arbeiten. Hiernächſt weiß man ja auch, wie ſchlecht öfters die Arbeiter auch für bare Bezahlung arbeiten, wenn ſie ohne Aufſicht gelaſſen werden. Alles kommt auf eine beſtändige, genaue und ſcharfe Aufſicht an; wenn dieſe ſo veranſtaltet wird, wie die preußiſche Einrichtung hier vorſchreibt, ſo wird man allemahl tüchtige und gute Arbeiter erwarten können, es mögen die Arbeiter um den Lohn oder im Dienſte arbeiten.

„Der Damm, nachdem man ihn vermeſſen, iſt in gewiſſe Loſe unter den Einſaſſen dergeſtalt getheilet worden, daß am Scharrdamm 7 Ruthen 6 Fuß 6 Zoll, im Auſſendeiche aber 2 R. 8 F. 9 Z. auf jede Huſe gerechnet werden; es kommen alſo zuſammen 10 Ruthen 5 Fuß 3 Zoll auf jede Huſe. Der Damm-Meiſter hat einem jeden Dorfe dasjenige, was ihm nach deſſen Hufenzahl zukommt, ſo viel möglich ungetrennt abſtechen und mit Pfählen bezeichnen müſſen. Jedes Dorf und jeder Einſaß beſonders, muß in ſeinem Loſe alles, was ausgetreten, ausgefahren oder ausgeſchält iſt, im May, höchſtens im Junius, mit guter Erde vergleichen, den Weg in Ordnung und gehöriger Breite halten, und dieſes nicht durch Zäune, wodurch der Damm oben breiter als unten oder in der Mitte wird, ſondern, wie oben erwähnt iſt, durch Anſchüttung eines ſtarken Fußes; weil der Damm oben 20 Fuß, und wenn er ſehr hoch iſt, wenigſtens 16 Fuß breit ſeyn ſoll; daher ein Jeder dafür ſorgen muß, daß er in dieſer Art bleibe. Wenn Kraut und Gras auf dem Damme wächſet, muß es abgehauen werden. Wird bey der zweyten Schau an allem dieſen ein Mangel befunden, daß das ausgeſchälte nicht zurecht gemacht, der Weg nicht ordentlich vergleichet, der Damm nicht breit genug gehalten, oder auch das Kraut nicht abgehauen wird, ſo muß der Schuldige 1 Rthlr. zur Pfahlcaſſe erlegen.

„Zu den Oberfutterungen, welche nunmehr an den Scharr-Dämmen gemacht werden, muß jedes Dorf in ſeinem Loſe, bey freyem Holz und Strauch, die Koſten aufbringen, auch die Fa-

ſchinen

ſchinen ſelbſt hauen und binden laſſen, weil alsdann keine Schälung füglich ſchaden kann, welche ſie ohnehin an der Unterfutterung auszubeſſern ſchuldig geweſen. Was dabey zu thun iſt, wird bey der Dammſchau feſtgeſetzt, auch was ſie dazu an Holz und Strauch bekommen ſollen. Wie viel Ruthen einem jeden darauf zugemeſſen worden, muß aufgeſchrieben werden. Das erſte Mahl hat der Landesherr das dazu benöthigte Geld aus ſeiner Caſſe zahlen laſſen. Wenn etwas davon übergeben wird, muß es ordentlich zu Protokoll notiret und verſchrieben werden, in welchem Staude es geweſen: und bekommt jedes Dorf, ſo weit es daſſelbe angeht, eine Abſchrift davon.

„Alle Jahre hat etwas bey der Verſtärkung des Dammes geſchehen, und die Einrichtung ſo gemacht werden müſſen, daß der Damm binnen den erſten 4 Jahren die verordnete Breite erhalten; wozu aber aus den landesherrlichen Caſſen nichts bezahlet worden, auch für das künftige nichts hergegeben wird.

„Die Faſchinen muß das ganze Dorf zugleich fahren, und jedes Mahl der Schulze oder ein Dorfgeſchworner dabey ſeyn, damit alle Unordnungen vermieden, auch die Wagen bey dem Aufladen zuſammen gehalten werden, und keine Faſchinen im Walde bleiben. Iſt der Schulze oder Dorfgeſchworne nicht dabey, muß der, ſo dabey ſeyn ſollen, 1 Rthlr. zur Pfahlcaſſe Strafe erlegen, und für den durch ſein Ausbleiben etwa verurſachten Schaden haften.

„Damit bey den Erdefuhren die Zeit nicht verdorben, und allzu wenig aufgeladen werde: ſo iſt feſtgeſetzt und verordnet worden, daß die Seitenbreter 15 Zoll breit, 12 Fuß lang, die Unterlage 12 Zoll breit und 12 Fuß lang, nach oben zu der Wagen aber 18 Zoll breit ſeyn muß. Damit die fahrenden Unterthanen auch alle gleich fleißig ſeyn mögen, werden Zeichen ausgegeben, wodurch des Abends jeder die Summe der Fuhren beſcheinigen muß. Weil dieſes nur die Säumigen in Ordnung zu halten geſchieht, ſo müſſen die Dörfer die Koſten dazu tragen. Wer ſeine Wägen nicht nach dieſer Vorſchrift eingerichtet hat, muß 1 Gulden Strafe zur Pfahlcaſſe erlegen. Dergleichen Breter werden ſogleich kenntlich gezeichnet, damit ſie öfters gebraucht werden können.

„Wer ohne erhebliche Urſache ausbleibt, wenn er zur Arbeit beſtellet worden, muß auch 1 Gulden Strafe geben, und das verſäumte nachfahren. Wie denn auch derjenige, welcher aus wahrer Unmöglichkeit und dergleichen erheblichen Urſachen ausbleibt, dennoch das verſäumte gleichfalls nachhohlen muß.

„Die

„Die Fuhren muß der Dammmeiſter, ſo viel möglich, bey bequemer Jahrszeit ausſchreiben, und beſonders darauf ſehen, daß, wenn im Felde viel zu thun iſt, nicht viel Fuhren gefordert werden; im Nothfall aber müſſen die Dammfuhren allen Verrichtungen vorgehen.

„Obgleich mit Wägen Erde zu fahren ordentlicher Weiſe geſchwinder geht: ſo finden ſich doch öfters Umſtände, daß es ſich mit Karren beſſer und zuverläſſiger thun läßt. Es iſt daher verordnet, daß in jedem Schulzenamte 2 bis 3 gute Hand-Karren, auf 6, 7 bis 8 Hufen eine zu rechnen, bereit ſeyn, und bey der Dammſchau vorgezeiget werden ſollen. Im Fall nun dieſe ſtatt der Wägen gebrauchet werden, ſo geſchieht die Hand-Arbeit dabey von den Einſaſſen umſonſt. Fehlet bey der Schau an den Karren etwas, ſo wird für jede 15 Gr. zur Pfahlcaſſe erleget. Es muß allemahl gute Erde, wo ſie zu haben iſt, zum Damm genommen werden, weil die ſchlechte nicht die gehörigen Dienſte thut; und dieſes iſt beſonders bey der Abgleichung ſtrohmwärts zu beobachten, wo ſonſt das Waſſer den loſen Sand, der nicht leicht bewächſet, gleich abſpühlet.

„Da das Vieh mit Treten, und die Schweine mit Brechen und Wühlen, die Dämme ſehr verderben: ſo iſt überhaupt verbothen, einiges Vieh an ſelbige und in den Auſſendeichen kommen zu laſſen. Wird ſolches darauf betroffen, ſo ſoll für jedes Stück Vieh 20 Gr. Strafe zur Pfahlcaſſe, und 6 Gr. Pfand-Geld, für jedes Schwein aber 15 Gr. Strafe und 3 Gr. Pfandgeld gegeben werden. Will die Pfändung der Schweine nichts helfen, oder es will ſich der Eigenthümer zu den gepfändeten nicht melden: ſo werden ſie im erſten Fall todt geſchoſſen, und derjenige, ſo es gethan, bekommt 6 Gr. Schußgeld; im letzten Fall werden die gepfändeten Schweine verkauft, und das Geld zur Pfahlcaſſe verrechnet. Ein jeder Einſaß, und beſonders der Schulze, iſt ſchuldig, hierauf zu halten. Kann ihm eine Nachſicht überführet werden, muß er für jeden Contraventionsfall 1 Gulden Strafe zur Pfahlcaſſe geben. Der Damm-Meiſter und Bauſchreiber, welche täglich auf dem Damme und bey den Arbeitsleuten ſind, müſſen diejenigen, die ſich hierin ſchläfrig bezeigen, erinnern, und dem Amte zur Beſtrafung anzeigen. Zu deſto beſſerer Aufſicht iſt auch ein beſonderer Buſchwärter oder Dammbereiter beſtellt, der ſeinen Lohn aus der Pfahlcaſſe erhält.

„Wenn Holz oder andere Sachen auf der Weichſel verſchlagen werden, wird ſolches ſogleich geborgen und bekannt gemacht, auch zu Erweiſung des Eigenthumes ein öffentlicher Termin von

12 Wochen angeſetzet, und in den Kirchen gehörig publiciret. Beweiſet jemand ſein daran habendes Recht, ſo wird es ihm gegen ein billiges Bergelohn und Ufergeld ohne fernere Weitläuftigkeit verabfolget. Findet ſich aber in der beſtimmten Zeit niemand dazu, oder das Eigenthum kann nicht erweislich gemacht werden, ſo wird, nach Ablauf des Termins, das Holz in natura an den Damm verwendet, und das Bergelohn aus der Pfahlcaſſe bezahlet; andere Sachen aber werden öffentlich verkauft, und das Geld, nach Abzug des Bergelohns und Ufergeldes, zur Pfahlcaſſe berechnet.

„Weil alle gute Anſtalten zu Erhaltung der Dämme und Deiche durch die Eisgänge und hohen Waſſer mit einmahl vernichtet werden: ſo wird die vornehmſte Fürſorge darauf gerichtet, daß die Dämme durch dergleichen gefährliche Vorfallenheiten nicht eingeriſſen und gänzlich ruiniret werden mögen. Man hat zu dem Ende beſondere Eis- und Waſſerwachen angeordnet. Dieſe ſind in beſtimmten, dem Damme nahe gelegenen, Dörfern vertheilet, und werden mit Unterthanen beſetzt. Es iſt bereits feſtgeſetzt, wie ſtark jede Wache von Mannſchaft ſeyn ſoll, und welche Dorfſchaften die Leute zu einer jeden ſtellen müſſen. Sobald einige Gefahr oder Waſſer im Winter oder Sommer zu beſorgen iſt, ſchreibt der Dammmeiſter die Eis- und Waſſerwachen nach ſolcher Beſtimmung aus. Dieſe Wachmänner dürfen aber nicht leer auf ihre angewieſene Poſten erſcheinen, ſondern es iſt gleichfalls bereits regulirt, wie viel mit Miſt beladene Wägen, wie viel Breter oder Dielen, imgleichen Pfähle, Schlägel und Laternen, jede Wach-Mannſchaft mit ſich bringen muß. Nur pflegen ſolche Dörfer, welche von dem Damme allzu weit abgelegen ſind, mit Herbeyſchaffung dergleichen Materialien verſchonet zu werden.

„Ein jeder Aeltermann hat 3, 5 bis 6 Wachen unter ſeiner Aufſicht. Die Aelterleute müſſen ſich gleich auf ihre Poſten begeben, und unterſuchen, ob die Mannſchaft vorhanden, tüchtig, und mit den gehörigen Geräthſchaften verſehen, auch dieſe in gutem Stande ſind. Es wird auf jeder Wache beſtändig ein geſattelt Pferd in Bereitſchaft gehalten. Alle 2 Stunden müſſen von Wache zu Wache dem Dammmeiſter die Vorfallenheiten und Bewegungen des Waſſers gemeldet werden. Wenn ſich etwas beſonderes eräugnet, muß ſogleich ein reitender Bothe geſandt werden. Die Aelterleute bekommen täglich gewiſſe Diäten aus der Pfahlcaſſe. Wer aber von ihnen ausbleibt, muß 1 Rthlr. Strafe zur Pfahlcaſſe erlegen; und ihn

ent-

entſchuldiget nichts als Krankheit. Weil bey ſolchen Umſtänden ſehr gefährliche Arbeit vorfällt: ſo wird auf jeder Wache alle Tage durch den Schulmeiſter Betſtunde gehalten.

„Auf einer Eis- oder Waſſerwache von 6 Mann, muß wenigſtens ein Nachbar oder Hufenwirth, auf einer von 10 Mann und darüber, wenigſtens 2 Hufenwirthe ſeyn, um dahin zu ſehen, daß alles nüchtern und ordentlich ſey, und wenigſtens 3 Mann allemahl wachend auf dem Damme ſtehend bleiben, welche alle Stunden abgelöſet werden. Wer bey der Viſitation nicht auf ſeinem Poſten gefunden wird, muß 1 Gulden Strafe zur Pfahlcaſſe erlegen. Die Unordnungen fallen demjenigen mit zur Laſt, der darnach ſehen ſoll. Der Nachbar oder Wirth muß von allem, was zu ſeiner Wache gehört, dem Aeltermanne oder Dammmeiſter Nachricht geben können; er muß auch alle zur Wache gehörige Geräthſchaften unterſuchen. Oberwähnte Materialien müſſen wenigſtens 8 Tage vor Anſtellung der Wachen, wie auch der nöthige Schälſtrauch an den angewieſenen Orten angeſchaffet werden.

„Die Aelterleute, und beſonders der Dammmeiſter, müſſen vor Anſtellung der Wachen fleißige und zuverläſſige Nachricht einziehen, wie es oberhalb mit dem Eiſe oder dem zu- und abnehmenden Waſſer beſchaffen ſey; und darnach müſſen die nöthigen Anſtalten vorgekehret werden. Auf die Eis- und Waſſerwachen müſſen lauter tüchtige Leute geſandt werden, die im Nothfall nachdrücklich angreifen können. Ueber die oben benannte Geräthſchaften, muß ein Drittel derer, die auf die Wache kommeu, eiſerne Spaden, zwey Drittel aber Aexte mitbringen, und die Schubkarren werden auf den Wachen vertheilet. Im Nothfall wird alles zur Schützung nöthige genommen, wo es gefunden wird; es muß aber entweder unbeſchädigt wieder gegeben, oder bezahlet werden. Wer ſich widerſetzt, muß 1 Rthlr. Strafe geben, und wird ihm doch genommen. Jedoch hat dieſe Freyheit nur im Nothfall Statt, und darf bey harter Strafe kein Nachläſſiger ſich deren bedienen.

„Wenn es ſehr gefährlich ausſieht, wird die Sturmglocke gezogen, worauf die Wachen ſogleich mit Mannſchaften und Laternen, auch Miſtwagen und andern Nothwendigkeiten, ohne zu erwartenden weitern Befehl, verdoppelt werden müſſen; und damit ein jeder auf ſeiner Hut ſeyn könne, wird an denen Orten, wo die Sturmglocke zu weit abgelegen, auch nicht zu hören iſt, durch 3 Schüſſe nach einander, ein Zeichen gegeben. Nimmt die Gefahr zu, und die Nothzeichen werden

den wiederholet, muß alles, was wehrhaft iſt, bereit ſeyn, und ſich ohne anderweite Ordre an den beſtimmten Ort ohne einige Säumniß ſtellen. Iſt jemand ſo leichtſinnig, ſich bey ſolchem ihm und der ganzen Niederung drohenden Unglück ſäumig zu bezeigen, oder ſeinen eigenen dem gemeinen Nutzen vorzuziehen: ſo wird er mit empfindlicher Leibesſtrafe angeſehen, und gilt der Einwand der Gefahr nicht, weil einem großen Schaden vorgebeuget werden ſoll. Und da in dergleichen Fällen keine Zeit zu verſäumen iſt, ſo müſſen alsdann des Dammmeiſters Veranſtaltungen, bey Zuchthaus- und andern empfindlichen Strafen, auf das genaueſte beobachtet werden.

„Bricht, aller angewandten Mühe ungeachtet, der Damm durch: ſo darf die Mannſchaft nicht gleich abgehen, ſondern es wird von den vorräthigen Maſchinen auf jeder Seite des Ausriſſes an den Enden des Dammes, 3 bis 4 Ruthen weit, vor und hinter dem Damme ein ſtarkes Grundbret, in Form eines Kopfs oder Höfts, gemacht, und in aller Geſchwindigkeit mit ſo viel ſtarken Pfählen als möglich, berammet, damit der Damm nicht weiter ausreiſſe.

„Der Dammmeiſter muß täglich, von der erſten Wache anzurechnen, dem Amte Rapportzettel einſchicken, und die Vorfälle bey dem entſtehenden Etsgange melden, damit daſſelbe an die Kriegs- und Domänenkammer von einem Poſttage zum andern berichten könne.

„Bey dem Einſturze des Dammes, dafern kein Durchbruch erfolgt, müſſen die Einſaſſen alle Fuhren unentgeldlich verrichten; bey gänzlichen Durchbrüchen aber werden zu Schüttung eines neuen Dammes die Erdfuhren bezahlet, und zwar für jede Cubicruthe Erde 4 bis 4½, auch wohl, wenn die gute Dammerde weit her zu hohlen iſt, 6 Rthlr., welche Ruthenzahl der Oberdeichinſpector nach Eid und Gewiſſen ausrechnet und feſtſetzt. Bey Durchbrüchen, desgleichen wenn der ganze Damm, oder ein Theil deſſelben einfällt, oder vom Waſſer weggenommen wird, muß die ganze Niederung, und was dazu gehört, zuſammen treten, und die Fuhren gemeinſchaftlich verrichten. Leidet in dergleichen Fällen eine oder andere Dorfſchaft, müſſen die übrigen, denen es erträglicher ergangen, ſich auf allerhand Art mit dem Benöthigtſten zu Hülfe kommen. Kann ein Bruch gleich gefangen werden, oder es iſt bey einem andern gefährlichen Umſtand Holz oder Strauch höchſtnöthig, muß der landesherrliche Förſter, auf eine vom Amtmann unterſchriebene Specification, das Benöthigte abfolgen laſſen; das Amt ſucht aber gleich die nöthige Aſſignation. Dieſe Erlaubniß findet nur im Nothfall Statt,

Statt, und wenn die Verzögerung Schaden und Koſten vermehren könnte; ſie darf aber auf keine Art gemißbrauchet werden. In ſolchem Nothfall muß mit allen Kräften gearbeitet werden, und findet bey ſolchen Umſtänden die Entſchuldigung, daß es zu ſchwer falle, nicht Statt, weil der Schade und Verluſt täglich zunimmt.

„Die Auſſendeiche gehören zu keinem Dorfe, daher niemand einiges Recht ſich an ſelbigen anmaßen darf. In ſelbigen muß das Strauch und die Weiden aufs ſorgfältigſte geſchonet werden, damit ſie theils mehrern Schutz geben, theils zu Faſchinen zum Behuf des Dammes gebrauchet werden können. Daß niemanden erlaubt iſt, ſein Vieh und Schweine in den Auſſendeichen zu weiden, iſt bereits im vorhergehenden angemerkt worden. Noch weniger hat jemand die Freyheit, das geringſte an Weiden oder Strauch zu nehmen; wer ſich ſolches unterſteht, oder ſich auch an andern zum Dammbau gehörigen Materialien vergreift, wird mit einer Kette auf einige Stunden an die Weiden geſchloſſen, und muß überdem den zweyfachen Werth zur Pfahl-Caſſe bezahlen. Gebraucht jemand zum Decken Bandweiden, ſo muß er ſich bey dem Dammmeiſter um einen Zettel melden, und nach deſſen Vorſchrift ſich richten. Hat derjenige nicht ſelbſt welche, ſo wird ihm ohne Umſtände ein Zettel gegeben, doch ſo, daß die Arbeit nicht darunter leide, als wozu ſie eigentlich gehören; er muß ſie aber bezahlen, und das Geld wird zur Pfahl-Caſſe berechnet. Wer ohne einen Zettel welche nimmt, muß den vierfachen Werth bezahlen. Auſſer den Band- oder Deck-Weiden, wird nicht das geringſte, weder umſonſt noch für Geld, anders als zum Damm aus den Auſſendeichen zu nehmen verſtattet.

„Da die Weiden dem Damme nicht allein zum Schutz dienen, ſondern auch die in großer Menge benöthigten Faſchinen abgeben: ſo iſt verordnet, daß ein jeder Hufenwirth, welcher heurathet, er mag von fremden Orten herein ziehen oder nicht, 30 Stück Weiden in den Auſſendeichen ſetzen muß. Ein gleiches muß derjenige thun, der ſchon geheurathet iſt, und einen Hof kaufet, oder aus der Erbſchaft jure ſucceſſionis überkommt. Ein Eigenkäthner ſetzt 12, und ein Inſtmann 6. Wird aus einem Hofe ein Sohn oder eine Tochter ins benachbarte an einem ſolchen Orte, welcher der Dammordnung nicht unterworfen, und alſo von ſolcher Anpflanzung befreyet iſt, verheurathet, und ſetzt ſich auch dort an: ſo müſſen ſie dennoch die Weiden allda, von woſelbſt die verheurathete Perſon wegzieht, zur Hälfte anpflanzen. Den Predigern iſt, bey 4 Rthlr. Strafe, anbefohlen, nie-

niemanden eher zu trauen, als bis der Dammmeiſter ein Atteſt ertheilet, daß die Weiden entweder ſchon geſetzet, oder, wenn es auſſer der Jahrszeit iſt, deshalb Sicherheit geſtellet worden. Die Schulzen müſſen dem Dammmeiſter alle Vierteljahr einen Aufſatz geben, was im Dorfe für Hochzeiten geweſen, oder wer aus ſelbigem verheurathet iſt. Welcher Schulze dieſes verſäumet, gibt 1 Gulden Strafe zur Pfahlcaſſe. Der Dammmeiſter muß darüber ein ordentliches Regiſter führen. Wenn ein Prediger dieſem Befehle nicht nachkommt, zeiget der Dammmeiſter es dem Amte, das Amt aber der Kriegs- und Domänenkammer, an. Wenn jemand zum zweyten Mahl geheurathet, muß er, nach den Umſtänden der Zeit, die obgedachte Hälfte ſetzen. Nimmt ein Eigenkäthner oder Inſtmann einen Hof an: ſo muß er, wie ein anderer Hufenwirth, die volle Zahl anpflanzen.

„Weil der Eigenkäthner zum Unterhalt des Dammes, weder mit Dienſten, noch mit Geld, bisher zu Hülfe gekommen, ſo ſind ſie auch bis auf weitere Verordnung davon befreyet geblieben; hingegen ſind ſie verbunden, von jeder Perſon, die über 15 und unter 60 Jahren iſt, jährlich eine Pathweide im Auſſendeiche anzuſchaffen; ſodann müſſen dieſelben, ohne Ausnahme, zum Faſchinenbinden, Rammen und anderer Arbeit, gegen Bezahlung des gewöhnlichen Tagelohns, ſich bereit und willig finden laſſen; und hiervon ſind auch die Losleute, Einlieger, Weber und andere Handwerker nicht befreyet, weil ſie ſämmtlich unter dem Schutze des Weichſeldammes wohnen; doch werden die Weber, wenn ſie viel Arbeit haben, nach Möglichkeit überſehen.

„Dem Mangel des Faſchinenſtrauches abzuhelfen, und die Fuhren, welche ſelbige ſonſt anderwärts herbringen müſſen, zu erleichtern, müſſen die geſammten Niederungsdörfer, nach Proportion ihrer wirklichen Hufenzahl und ihrer Entlegenheit vom Damme, auch der zu entrichtenden Dammfuhren, jährlich eine gewiſſe Anzahl Weiden in den Auſſendeichen ſetzen, auch die Setzweiden ſelbſt anſchaffen. Der Dammmeiſter muß einer jeden Dorfſchaft den Ort anweiſen, wo ſie die Weiden pflanzen ſollen. Damit aber die Weiden nicht mit den Wurzeln tief herein gehen, und hierdurch, wie auch von den Mäuſen, welche Wurzeln ſuchen, nicht Quelllöcher entſtehen, darf keine Weide näher, als 1 Ruthe, vom Fuße des Dammes zu ſtehen kommen. Der Dammmeiſter muß auch dahin ſehen, daß die geſetzte Anzahl der Weiden alle Frühjahr richtig angepflanzet werde. Für jedes daran fehlende Stück werden 12 Gr. Strafe entrichtet, und der Dammbereiter muß von ſolchem Gelde die Anpflanzung beſorgen, der Dammmeiſter aber zu dem Ende auf Eid und

Pflicht

Pflicht ein Atteſt zur Pfahlcaſſenrechnung jährlich ertheilen, ob jede Dorfſchaft ihre Anzahl angepflanzet, oder dafür die Strafe entrichtet habe, und davon die fehlenden Weiden angeſchaffet und gehörig eingeſetzet worden.

„Zur Unterhaltung des Dammes iſt eine beſondere Caſſe, welche die Pfahlcaſſe genennet wird, angeordnet, in welche ſowohl die Strafgelder, als auch die von den Unterthanen, ſo in denen an dem Damm liegenden Dörfern wohnen, zu entrichtenden ſo genannten Pfahlgelder fließen. Denn ſo lange der Landesherr die Koſten zum Unterhalt des Dammes hergibt, muß von jeder Hufe jährlich 1 Rthlr. an dieſe Caſſe entrichtet werden. Das einkommende Geld wird, nach Abzug der jährlichen wenigen fixirten Ausgaben, geſammelt, bis der Landesherr gutfindet, den Einſaſſen den Damm mit der Pfahlcaſſe und dem Beſtande derſelben zurück zu geben, oder verordnet, daß ſolches Geld zur Reparatur des Dammes jährlich mit verwendet werden ſoll. Aus dieſer Pfahlcaſſe bekommt der Dammmeiſter einen Theil ſeines Gehaltes, die Aelterleute aber bey den Eiswachen ihre Diäten, wie auch wegen der Waſſerloſungen und dabey habenden Aufſicht, etwas gewiſſes; auch wird dem Dammbereiter daraus der ihm beſtimmte Lohn gezahlet.

„Damit die Waſſerloſungen, Waſſergänge, Höft, oder Hauptgräben, Vorfluthen oder Abzugsgräben von den ſämmtlichen Einwohnern der Niederung in gutem Stande erhalten werden, muß der Dammmeiſter und die Aelterleute alle Jahr zwey Schauen, die erſte um Johannis, und die andere anfangs Septembers, halten, dabey jeden Dorfſchulzen mitnehmen, alle Waſſergänge beſehen, alle gefundene Fehler anmerken, und den Schulzen unter ihrer Unterſchrift einen Auszug davon geben, zuletzt aber den ganzen Aufſatz dem Amte überſenden. Der Dorfſchulze muß alsdann beſorgen, daß ein jeder in ſeinen Gränzen, ohne Anſtand, was vorgeſchrieben iſt, bewerkſtellige; worauf ein jeder Aeltermann in den ihm angewieſenen Dörfern mit zu ſehen hat. Wenn anfangs Septembers die um Johannis angemerkten Fehler noch befunden werden, muß ein jeder, der das Seinige nicht gethan hat, 1 Rthlr. Strafe zur Pfahlcaſſe erlegen, und gilt alsdann keine Entſchuldigung, ſie mag Nahmen haben wie ſie will; denn wenn die unterhalb liegenden ſäumig ſind, ſo muß ſich der oberhalb liegende im Amte melden, welches ohne Weitläuftigkeit nach der Schau die Execution ausgibt; wofern aber das Amt auf zweymahlige Erinnerung die unterhalb liegenden nicht mit Execution dazu angehalten, ſo hat daſſelbe nachdrückliche Ahndung zu gewärtigen. Nach geendigter zweyten Schau,

 wird

wird der Aufſatz gemeldeter Maßen dem Amte übergeben; die alsdann befundenen Fehler müſſen ohne einige Ausflucht in 8 Tagen völlig abgeſtellet und ohne Tadel gemacht werden. Zu ſeiner Richtſchnur bekommt jeder Dorfſchulze, ratione ſeines Dorfes, den vorher erwähnten Aufſatz. Nach 8 Tagen gibt das Amt Execution darauf aus; und jeder Aeltermann muß mit dem Executor nachſehen, ob das, was gefehlt hat, nach dem Aufſatze gemacht worden iſt; widrigenfalls bleibt er zur Execution, und muß überdem von jedem Säumigen 1 Gulden Strafe zur Pfahl-Caſſe beytreiben ꝛc. ꝛc.“

Dieſe Art und Weiſe, die Dämme zu unterhalten, wo man einem jeden Dorfe und einem jeden Unterthan ein gewiſſes Maß oder Weite von den Dämmen zutheilet, welches der Hauswirth auf ſeine Koſten, oder durch ſeine Arbeit, beſtändig in gutem Stande erhalten muß, und wozu er durch die Aufſeher und Bedienten über die Dämme angehalten wird, will bey Hrn. v. Juſti, keinen Beyfall finden. Er iſt, im I B. ſeiner Polizey-Wiſſenſchaft, §. 60 der Meinung, „daß bey dieſer Ein-„richtung unmöglich eine rechte Gleichheit der Beſchwer-„de unter den Beſitzern der Grundſtücke erhalten werden „könne, weil es genugſam bekannt ſey, daß ein Strohm, „nach ſeinen verſchiedenen Krümmen und Abfall, an dem „einen Orte viel reiſſender ſey, als an dem andern. Es „verurſache auch dieſe Einrichtung eine Zerſtreuung und „Abhaltung der Bürger in den Städten, die ſich, nach „dem Endzwecke der Städte, den Handwerken und Ma-„nufacturen widmen ſollten. Dieſer Endzweck der Städte „würde durch dieſe Einrichtung noch auf eine andere „Art verhindert. In ſolchen Städten (*) wäre einem „jeden Hauſe eine gewiſſe Anzahl Aecker zugetheilt, die „auf keinerley Art davon veräuſſert werden dürften, da-„mit die Beſitzer der Häuſer nicht auſſer Stand kommen „ſollen, ihren Antheil an den Dämmen zu unterhalten.

„Hier-

(*) Hr. v. Juſti führt hier an, daß ſolche Einrichtung in verſchiedenen Städten an der Elbe, in der Priegnitz und im Meklenburgiſchen eingeführt ſey; wegen der Concurrenz der Unterthanen auf dem Lande bey dieſer Dammanſtalt, meldet er nichts.

„Hierdurch würde ein jeder Bürger gleichſam genöthiget, „Ackerbau zu treiben; und das wäre wieder allen ver„nünftigen Endzweck der Städte. Auf dieſe Art machte „man aus den Städten weiter nichts, als große um„mauerte Dörfer, die nur den eiteln Nahmen von „Städten führeten. Nach allen vernünftigen Grund„Sätzen ſollte man vielmehr die Bürger in den Städten „auf alle Art von dem Ackerbau abzuhalten ſuchen, der „ſie von ihren eigentlichen Handthierungen zerſtreuete, „und den Umlauf der Materialien von dem Lande in die „Städte, und der verarbeiteten Waaren aus den Städten „auf das platte Land, verhindert, da doch auf der Leb„haftigkeit dieſes Umlaufes von Gütern der Wohl„ſtand der Städte und des platten Landes gleichmäßig be„ruhete. So lange die Landſtädte Ackerbau trieben, dürf„te man ſich keine Hoffnung machen, die Manufacturen „in denſelben hervor wachſen zu ſehen. Die wenigen „Manufacturen des Landes würden ſich alle nach der „Hauptſtadt ziehen; und da wären ſie allemahl in der „allerunſchicklichſten Stelle, weil die Theurung in der „Hauptſtadt jederzeit den wohlfeilen Preis, und mithin „den auswärtigen Debit, dieſen Hauptgrund des Aufneh„mens der Manufacturen, hinderte. Aus dieſem allen er„helle, daß der Geldbeytrag zu Unterhaltung der Dämme „und Deiche allemahl die beſte Einrichtung ſey“.

Die Gründe, womit Hr. v. Juſti ſeine Meinung unterſtützt, ſind in der That wichtig. Es iſt wahr, daß ein Strohm, nach ſeinen verſchiedenen Krümmen und Abfall an dem einen Orte viel reiſſender iſt, und den Dämmen weit mehr Schaden verurſachet, als an dem andern. Allein, daraus folgt noch nicht, daß, wegen dieſes Umſtandes, eine rechte Gleichheit der Beſchwerde unter den Beſitzern der Grundſtücke unmöglich ſollte erhalten werden können. Bey der Vermeſſung des Dammes, und Vertheilung deſſelben unter die Unterthanen, kann die Gleichheit ohne viele Mühe zu Stande gebracht wer-

den. Wenn denjenigen Dorfſchaften, welche an dergleichen krummen Gegenden des Strohmes liegen, wegen der dabey habenden größern Beſchwerde, eine proportionirliche Ruthenanzahl weniger zurepartiret wird, als andere Dorfſchaften, welche an der geraden Linie des Fluſſes liegen, bekommen: ſo werden ſich ſo wenig die erſtern, als die letztern, über eine Prägravation zu beſchweren Urſache haben. Ueberdem würde es auch gar nicht wieder die Billigkeit laufen, wenn jene eine etwas größere Beſchwerde über ſich nehmen müßten, weil ſie, da ſie der Gefahr am meiſten ausgeſetzt ſind, auch am meiſten Urſache haben, für deren Abwendung Sorge zu tragen; und wer den größten Schutz und Nutzen von dem Damme hat, trägt billig etwas mehreres zu deſſen Unterhaltung bey, als derjenige, der durch den Schutz des Dammes nicht ſo viel gewinnet. Man wird daher die preuſſiſche Damm-Ordnung nicht für unbillig halten, weil ſie auf die Krümmen und den Abfall des Weichſelſtrohmes keinen Bedacht genommen, ſondern den Damm nach den Hufen durchgehends gleich vertheilet hat.

Daß die Bürger durch dieſe Einrichtung an ihren ſtädtiſchen Gewerben nicht ſollten gehindert und zerſtreuet werden, iſt ebenfalls nicht zu läugnen. Allein, zu weſſen Beſten arbeiten die Bürger bey der Unterhaltung des Dammes? Iſt es nicht ihre eigene und der ganzen Stadt Wohlfahrt, die ſie dadurch in Sicherheit zu ſtellen ſuchen? Erfordert dieſes nicht die Pflicht eines jeden treuen Bürgers? Wenn ein Damm durchbricht, leiden dadurch nicht allein die Stadtäcker und Wieſen, ſondern es kann die ganze Stadt mit ihren Vorſtädten unter Waſſer geſetzt und gänzlich zu Grunde gerichtet werden. Es mögen alſo die Bürger Ackerbau treiben, oder nicht: ſo erfordert es ihre eigene Wohlfahrt, daß ſie für die Unterhaltung des Dammes mit ſorgen, und wenn es nöthig iſt, Hand dabey anlegen. Dieſe Zerſtreuung und Abhaltung von ihren Handwerken und Manufacturen kann weder ihnen ſelbſt, noch dem gemeinen Weſen, ſo nachtheilig ſeyn, als wenn eine Stadt zum Theil oder ganz durch Ueberſchwemmung ruiniret wird, weil im letztern Falle die Handwerker und Manufacturiſten gänzlich und mit einem Mahl zu Boden geworfen werden können.

Auſſerdem behält Hr. v. Juſti vollkommen Recht, wenn er behauptet, daß die Städte ſich mit dem Acker-Bau nicht abgeben ſollten; nur wäre zu wünſchen, daß die Abänderung dieſer alten und bereits ſo tief eingewurzelten Verfaſſung nicht ſo vielen Schwierigkeiten unterworfen wäre. Es erhellet alſo hieraus, daß der Satz des Hrn. v. Juſti: „daß der Geldbeytrag zur Unterhalt„ung der Dämme und Deiche allemahl die beſte Einricht„ung ſey“, noch nicht ſo ausgemacht iſt, wenigſtens nicht als allgemein geltend angenommen werden kann. Es kommt dabey darauf an, ob man bey Verſchonung der Bürger und Bauern, allemahl ſo viel Tagelöhner und andere tüchtige Leute in ſteter Bereitſchaft haben kann, als zu den Dammarbeiten erfordert werden; ſodann aber, ob alsdann auch eine ſo gute Ordnung eingeführet und erhalten werden kann, als bey der andern Einrichtung. Ich bin unterdeſſen noch immer der Meinung, daß die preuſſiſche Einrichtung, wenn dabey alles und jedes ſo, wie es die Dammordnung vorſchreibt, und in dem Vorhergehenden angeführet worden iſt, wirklich ins Werk gerichtet wird, nicht verworfen noch getadelt werden könne. Es herrſcht bey derſelben die ſchönſte Ordnung, die genaueſte und fleißigſte Aufſicht, und eine ſtarke Beſtrafung der Nachläſſigkeit und unterlaſſenen Schuldigkeit.

Churbraunſchweigiſches Edict wegen der Geiſtlichen Fori in Teiche- und Dämme-Reparations-Sachen, d. d. 23 Jun. 1711, ſt. in den Braunſchw. Calenb. Ordn. Cap. 1, §. 845.

Kön. Preußiſches Edict, daß derjenige, ſo Dämme durchſticht, oder der Umwallung bey der Oder ſchadet, auf 10 Jahre zur Karre in eine Feſtung gebracht, oder, befundenen Umſtänden nach, gar am Leben geſtraft werden ſoll, d. d. 28 Jun. 1754, ſt. im *Nove Corp. Conſt. March.* Th. I, S. 670.

Erneuertes Teichſchau-Graben- und Schleuſen-Reglement in dem Herzogthum Cleve, d. d. Berl. d. 24 Febr. 1767, ſt. in der Edictenſamml. v. J. 1767, No. XIV.

Kön. Preußiſches Teich- und Ufer- auch Graben- und Wege-Ordnung, in dem auf beyden Seiten der Oder, zwiſchen Zellin und Oderberg belegenen, neu-bewalleten und urbar gemachten Niederbruch, d. d. Berl. d. 23 Jan. 1769, ſt. in der Edictenſamml. rc. v. J. 1769, No. VII.

Reglement, wodurch die Deichordnung in der Altmark v. 20 Dec. 1695 näher declarirt, erweitert und verbeſſert wird, d. d. Berl. d. 1 Sept. 1776, ſt. in der Edictenſamml. v. J. 1776, No. L. Hrn. Bergius Polizey- und Cameralmagaz. Th. II, S. 128—145. J. C. de la ROCHE GALLICHON rechtliche Abhandlung, betreffend die Concurrenz nach Teichmaaße oder Ruthen und Fußzahl, wornach zu den auf eine Nothhülfe verwandten Koſten zu concurriren. Glückſtadt 1765.

Damm, (Fahr-) ſiehe unter Straße.

Damm-Bereiter, ſiehe oben, S. 717.

Damm-Bruch, die Einbrechung oder Durchbrechung eines Dammes; imgl. derjenige Ort, wo ein Damm von dem Waſſer durchbrochen worden. Siehe auch Deich-Bruch.

Damm-Erde, 1. Die Erde, welche zur Verfertigung eines Dammes beſtimmt, oder dazu bequem iſt. 2. Im Bergbaue die obere Erde, welche auf einem Steinbruche, einem Flötze, u. ſ. f. liegt; und in weiterer Bedeutung überhaupt, die oberſte fruchttragende Erde des Erdbodens, welche mit allerley Theilen aus dem Gewächs- und Thierreiche vermiſcht iſt, und auch Bauerde, Gewächserde, im Weinbaue die Thauerde, Tageerde, L. Humus, genannt wird. Siehe unter Erde.

Damm-Geld, Fr. Calciage, Cauciage, ein Herrenrecht oder eine Auflage zu Unterhaltung der Dämme.

In den Niederlanden heißt der Zoll, welcher zur Unterhaltung der Dämme im Lande zu entrichten iſt, Caverage.

Damm-Grube, Fr. Foſſe, bey den Glocken- Stück- und Statüen-Gießern, ein neben dem Gießofen befindlicher tiefer und ausgemauerter Raum, in deſſen Mitte die Form großer Glocken, Kanonen, oder metallener Statüen, aufgerichtet wird.

Sprengels Handwerke und Künſte, 5te Samml. S. 35.

Damm-Läufer, Niederſ. und Holl. Dammlooper, Fr. Dame-lopre, in Niederſachſen, beſonders aber in Holland, eine Art Fahrzeuge, deren man ſich auf den Canälen zwiſchen den Dämmen, und auf andern Waſſern im lande bedienet.

Sie iſt gewöhnlich vom Vorderſteven bis zum Hinterſteven, 56 Fuß lang, 12 F. breit, und 4 F. tief.

Damm-Meiſter, derjenige, welcher der Arbeit an einem Damme vorgeſetzt iſt.

Damm-Setzer, ſiehe unter Stein-Pflaſter.

Damm-Stock, **Deichpfahl**, **Deichſtock**, in den Marſchländern, ein in einen Damm oder Deich geſchlagener Pfahl, woran man ſieht, wie weit ein jeder den Damm auf ſeine Koſten zu erhalten hat.

Damm-Theiler, eben daſelbſt, derjenige, der einem jeden den ihm gehörigen Theil eines Dammes anweiſet oder zutheilet.

Damm-Weg, ſiehe Chauſſee.

Demoiſelle, ſiehe Ramme. (Hand-)

Dampf, Niederſ. **Damp**, Engl. uud Holl. Damp. 1. Ein jeder dicker Rauch, Nebel oder Dunſt, beſonders wenn er aus ſchwefelartigen Theilen beſteht; z. E. der Dampf von einer Fackel, von einem ausgelöſchten Lichte, von Kohlen, von gährendem Weine, von gelöſchtem Kalke, u. ſ. f. (*). Ein ſolcher riechender Dunſt heißt in Niederſachſen auch Swalk.

2. Im gemeinen Leben, Engbrüſtigkeit, Keichen oder ſchweres Athemhohlen, beſonders bey den Thieren, als: den Pferden und dem Rindvieh, in welchem Falle dieſes Wort in den gemeinen Mundarten auch der **Dampfen**, der **Dumpfen**, die **Dämpfigkeit**, lautet (**).

(*) Dadurch unterſcheidet ſich das Wort Dampf von andern ähnlichen Wörtern hinlänglich. Dunſt im engern Verſtande, Brodem, Qualm, das Niederſ. Frathem, Fraam, Swaaßen, werden vornehmlich von wäſſerigen Ausdunſtungen flüſſiger erhitzter Körper gebraucht; der Duft iſt ein zarter wohlriechender Dampf, oder die gelinde Ausdunſtung wohlriechender Körper; Rauch beſteht aus wäſſerigen und harzigen Theilen, die von einem brennenden Körper aufſteigen; ein dicker Rauch von naſſem Holze, das nicht recht brennt, heißt Schmauch; der Nebel iſt eine Menge wäſſeriger Dünſte, die aus dem Erdboden aufſteigen; metalliſche Ausdünſtungen heißen im Bergbaue böſe Wetter, Schwaden, Erzdämpfe, u. ſ. f.

(**) Die Figur würde freylich etwas hart ſeyn, wenn ſie allein dieſer Bedeutung ihr Daſeyn gegeben hätte, weil die Engbrüſtigkeit einige Aehnlichkeit mit der Empfindung desjenigen hat,

Bey Pferden, die den Dampf haben, iſt der Athem kurz. Man hört das Pferd Athem hohlen; und wenn es ſich bewegt oder arbeitet, ſo empfindet es ſo viel Beſchwerde davon, daß es beynahe erſticken möchte. Das Athemholen iſt auch bey dieſer Krankheit unterbrochen. Das Thier athmet ein, noch ehe es die Luft ganz wieder ausgeſtoßen hat. Zuweilen iſt mit der Dämpfigkeit auch ein Huſten, jedoch nicht immer in einem gleich hohen Grade, verbunden. Oefters bemerkt man dabey die bey einer andern Gelegenheit (ſ. Th. II, S. 153) beſchriebene Schnur. Uebrigens wird dieſe Krankheit auch, beſonders, wenn deren Zeichen ſich in einem höhern Grade äuſſern, die Herzſchlächtigkeit genannt. S. dieſes Wort.

Der Dampf rührt gewöhnlicher Weiſe von einer Verſchleimung her, welche ſich in den Lungen angeſammlet hat. Dieſe kann durch eine bloße Vollblütigkeit, durch eine feuchte Luft, durch eine Erkältung, oder durch ſchlechte Nahrungsmittel, verurſachet werden. Pferde aus den warmen Ländern werden vorzüglich leicht dämpfig, wenn ſie in kältere Gegenden gebracht werden. Auch altes, verdorbenes oder ſtaubiges Heu, macht die Pferde dämpfig. Aeltere Pferde bekommen dieſe Krankheit leichter, als jüngere. Hr. v. Garſault verſichert aus langer Erfahrung gewiß zu ſeyn, daß die Dämpfigkeit, nicht, wie viele behaupten, unter die Erbkrankheiten gehöre.

Man muß einem dämpfigen Pferde vorzüglich gutes und von allem Staube ſorgfältig gereinigtes Futter geben. Das Heu, welches nicht verdorben ſeyn muß, kann man zur Hälfte mit Stroh vermiſchen. Grünes Futter iſt mehr ab- als anzurathen, da es die Säfte vielleicht noch mehr verſchleimt. Der Stall, worin ein dämpf-

dem von einem dicken Dampfe der Athem benommen wird. Es ſcheint daher, daß Dampf in dieſer zweyten Bedeutung unmittelbar von dämmen, beengen, einſchränken, herkomme, zumahl da dämpfen ehedem auch für erſticken gebraucht wurde. Siehe oben, S. 638.

dämpfiges Pferd ſteht, muß ja nicht zu kalt und luftig, noch weniger aber feucht ſeyn; und überhaupt muß man das Pferd ſorgfältig vor allen Erkältungen und dem kalten Trinken in Acht nehmen. Unter das Waſſer zum Trinken miſcht man entweder gewöhnliches, oder das mit Meerzwiebeleſſig zubereitete, Honig.

Man miſcht ½ Pfund zerſtoßene Wachholderbeeren, eben ſo viel Enzianwurzel, und 8 Loth Galgant, mit einer hinlänglichen Quantität Honig zur Lattwerge. Von dieſer Lattwerge drey Mahl des Tages, zur Größe eines kleinen Hühnereyes gegeben, wird von vorzüglich guter Wirkung zur Heilung des Dampfes ſeyn. Sollte aber die Krankheit ſehr heftig ſeyn: ſo kann man 1 Pfund ausgepreßten Zwiebelſaft mit dem Honige abkochen, welches man zur Verfertigung dieſer Lattwerge nimmt. Man kann auch täglich ein oder zwey Mahl 1 Loth Schwefel-Balſam geben. Herr v. Reizenſtein verordnet fein gefeiltes Bley; welches aber ſehr verdächtig iſt.

Einige rathen, einem dämpfigen Pferde Alantwurzel, Eber-Wurzel, und Birnbaummiſtel, oder gepülverte Hohlunderwurzel, unter dem Futter zu freſſen zu geben.

Oder, man nimmt 8 Loth Nieſewurz, und eben ſo viel Wachholderbeeren, mit etwas Wachholderholz, läßt es in 4 oder 5 Kannen Waſſer ſieden, und alſo eine Nacht über ſtehen, und gibt ſodann dem Pferde vier Mahl unter ſeinem Getränk laulich davon zu trinken.

Oder, man nimmt Neſſelkraut, ſo viel man zwiſchen beyden Händen faſſen kann, ſiedet daſſelbe in einem Keſſel voll Waſſer, thut auch eine Handvoll Gerſte darein, und tränket das Pferd davon.

Noch ein bewährtes Mittel für den Dampf ſoll dieſes ſeyn. Man ſoll Ameiſenneſter mit allem was darin iſt, nehmen, ſie in einen neuen Sack thun, dieſen Sack zubinden, und in einem Keſſel voll Waſſer ſieden laſſen; wenn ein gut Theil des Waſſers eingeſotten iſt, ſoll man den Keſſel wieder füllen, abermahl 3 Stunden kochen laſſen, darnach den Sack nebſt allem, was darin iſt, heraus nehmen, und an einer Stange über den Keſſel hängen, daß es wohl austriefe; alsdann ſchäumet man das Unreine vom Waſſer ab, läßt dieſes kalt werden, und das Pferd davon trinken.

Bey großer Vollblütigkeit iſt auch ein Aderlaß gut. Purgiermittel ſind bey dieſer Krankheit nicht anzurathen; hingegen iſt der öftere Gebrauch gelinder Klyſtiere ſehr dienlich.

Bisweilen rührt auch der Dampf nicht ſowohl von einem in den Werkzeugen des Athemhohlens ſtockenden Schleime, als vielmehr von einem Krampfe, der dieſe Theile befallen hat, her. Alsdann helfen die eben empfohlnen Mittel nichts; und man muß vielmehr zum Aderlaß und zum Salpeter ſeine Zuflucht nehmen.

Von der Dämpfigkeit, ſ. die edle Reitkunſt, Eiſenach 1771, gr. 8. S. 334—335.

Hrn. Prof. Erxleben prakt. Unterricht in der Vieharzneykunſt, Gött. und Gotha 1771. 8. S. 315—318.

Hrn. v. Fiſcher Liefländ. Wirthſchaftsbuch. Halle 1753, 8 S. 117, f.

Hrn. v Sind Pferdearzt. Frf. und L. 1770, 8. S. 68—71.

Siehe auch **Huſten** der Pferde.

Auch nennet man beym Rindvieh den **Dampf** oder das **Keichen**, (im g. L. der Hintſch, welches eine Nachahmung des keichenden Lautes zu ſeyn ſcheint,) wenn daſſelbe ſehr mühſam Athem hohlet, und dabey mit einem bald trocknen, bald aber feuchten Geräuſche ſchnaufet. Dieſe Krankheit iſt zugleich jedesmahl mit einem trocknen oder feuchten Huſten vergeſellſchaftet; und nachdem dieſer Huſten und das Schnaufen feucht oder trocken iſt, wird ſie auch alsdann der trockene oder feuchte Dampf genennet.

Die Urſachen dieſer Krankheit ſind mancherley, und zwar: 1) die Vollblütigkeit, welches bey jungen, ſtarken und wohlgefütterten Vieh ſich eräugnet, und das ſich durch ihr übrigens geſundes Anſehen des Leibes kennbar machet. 2) Eine ſchnelle Erkältung durch heftiges Trinken, nachdem der Leib vorher durch äuſſerliche Bewegung ſtark erhitzt worden iſt, welches ſich alsdann durch ein aufgedunſenes Anſehen des Leibes zu erkennen gibt. 3) Eine ſchleimige Beſchaffenheit der Säfte, die bey dem Genuſſe gro=

grober Nahrungsmittel, und zugleich ermangelnden Salze und Bewegung, entſtanden iſt, und ſich durch einen feuchten Huſten und röchelendes Athemhohlen offenbaret. Es kann aber auch das Keichen, durch eine Entzündung der Bruſt und Seitenſtechen, durch eine Ergießung der Feuchtigkeiten und waſſerſüchtige Beſchaffenheit, durch Verſtopfungen und Verhärtungen der Leber, Milz oder des andern Gekröſes, durch ein verſchloſſenes Geſchwür der Lunge, und durch das ſo genannte Aufbläηen oder Ueberfreſſung des Viehes, hervor gebracht werden.

Die Cur des Keichens von letztangezeigten Urſachen, gründet ſich auf die Heilung der Hauptkrankheit, welche das Keichen hervor gebracht hat. Kann man dieſe überwinden, ſo hört auch das Keichen auf, und es folgt die Geneſung von ſelbſt. Wie aber alles dieſes zu erhalten ſey, davon iſt das Nöthige in den beſondern Artikeln von allen dieſen Krankheiten zu erſehen.

Dasjenige Keichen, welches von der Vollblütigkeit entſtanden iſt, wird durch wiederhohlten Aderlaß gehoben. Wenn es aber ſeinen Urſprung von einer jählingen Erkältung auf vorhergangene Erhitzung des Leibes hat, und ſich keine Entzündung eines innerlichen Theiles, oder eine andere Nebenkrankheit, dabey befindet: ſo hat man nur die verhinderte Ausdunſtung wieder herzuſtellen nöthig; und man erhält dieſen Endzweck meiſtens, indem man das Vieh an einen von der Luft geſicherten Ort bringt, und ihren ganzen Leib bürſtet, ſtriegelt, und mit Tüchern oder Stroh ſtark und oft reibet, darauf aber den Leib in warme Decken hüllet. Wenn dieſes Mittel nicht hinlänglich ſeyn ſollte, kann man zugleich alle zwo Stunden ein Trinkglas voll von folgendem Mittel geben, und bis zur Geneſung damit anhalten.

Man nimmt 1 Handvoll Hohlunderblüthe, gießt 1 Maß ſiedendheißes Waſſer darauf; nachdem es einige Minuten lang geſtanden hat, ſeihet man es durch Leinwand, und läßt 4 Löffelvoll Hohlunderlattwerge darin zerſchmelzen. Hiervon gibt man alle zwo Stunden ein Trinkglas voll laulich.

Die

Die Cur desjenigen Dampfes, der von einer ſchleimigen Beſchaffenheit der Säfte entſtanden iſt, gründet ſich darauf, ob der dabey befindliche Huſten und Schnaufen trocken und mit einem Pfeifen durch die Luft-Röhre geſchieht, oder aber feucht und röchelnd iſt. Im erſtern Falle bemühet man ſich, die zuſammen gezogene und trockne Lunge wieder anzufeuchten; welches geſchieht, wenn man erweichende Wurzeln und Kräuter in Waſſer kochet, und davon ſehr häufig lauwarm trinken läßt. Dergleichen erweichende und anfeuchtende Mittel ſind die Eibiſch-, Käſepappeln- und Graswurzel; das Kraut von Eibiſch und Käſepappeln, und deren Blüthe. Allenfalls kann man dieſes gekochte Waſſer auch mit Honig verſüßen. Gleicher Geſtalt kann man friſches Leinöhl 8 Loth, nebſt dem Gelben von 3 friſchen Eyern nehmen, beydes wohl durch einander rühren, ſodann 4 Loth reines Honig hinzu miſchen, und dieſen Saft mit gutem Erfolge zugleich dabey gebrauchen. Auch iſt es ſehr nützlich, wenn man jenes erweichende Kräuterwaſſer, jedoch ohne Beyſatz von Honig, ſiedend in den Stall bringt, damit von dieſem aufſteigenden Dunſte die Luft befeuchtet werde. Die Nahrungsmittel müſſen dabey, wofern es die Jahrszeit erlaubet, grün und anfeuchtend ſeyn; wozu der Spinat, der Mangold, und die Rüben, ſammt ihrem Kraute, vorzüglich taugen.

Bey der Heilung des feuchten Keichens, laxiert man zuvörderſt den Leib zwey oder drey Mahl mit Lerchenſchwamm, den man, zu 2 Loth in Pulver mit Honig zu einer Lattwerge gemacht, eingibt; oder man kochet 4 Loth Lerchenſchwamm mit 1 Pfund Waſſer einige Minuten lang, ſeihet es nachher durch Leinwand, und gibt es ſodann auf einmahl laulich zu trinken. Wenn nun der größte Theil des Schleimes auf ſolche Art abgeführet worden iſt, kann man nachher täglich folgendes Mittel geben, und mit dieſem bis zur Geneſung anhalten.

Man nimmt $\frac{1}{2}$ Loth friſchen und etwas zerquetſchen Knoblauch, kochet ihn ein Par Minuten lang mit 1 Pfund friſcher Kuhmilch,

gießt

gießt ſodann 2 Eßlöffel voll ſtarken Weineſſig hinzu, läßt es noch wenige Augenblicke ſieden, ſeihet es nachher durch Leinwand, läßt ferner 1 Loth gereinigten Salpeter darin zerſchmelzen, und gibt dieſes auf einmahl laulich zu trinken.

Man will aber beobachtet haben, daß dieſe Art Keichen dem Rückfalle ſehr unterworfen ſey, und ſich bey der geringſten Veranlaſſung aufs neue einzufinden pflege. Einem ſolchen Rückfalle kann man dadurch vorbeugen, wenn man am Ende der Krankheit von folgendem Mittel täglich drey Mahl eingibt, und damit 14 Tage lang continuirt.

Man nimmt friſch gefeiltes und nicht roſtiges Eiſen 4 Loth, zu Pulver geſtoßenen Anießſamen 2 Loth, vermengt es mit ſo viel Honig als nöthig iſt, eine dicke Lattwerge davon zu machen, von der man täglich 3 Mahl 1 Loth allein, oder mit Waſſer verdünnt, eingießt.

Für ein allgemeines Getränk bey dieſer Art Keichen, nimmt man rohe Gerſte 4 Handvoll, Salpeter 1 loth, kochet ſolches in Waſſer ſo lange, bis die Gerſte ſich durchgehends geöffnet hat, und ſeihet es ſodann durch leinwand. Dieſes Gerſtenwaſſer gibt man, etwas laulich, zu trinken. Zur Fütterung dienen gute Heu- und Gras-Arten, die man öfters, aber wenig auf einmahl, gibt.

Starke Erkältung iſt bey allen Arten Keichen ſorgfältigſt zu vermeiden; und man kann ſich inſonderheit bey der letztern Gattung des Keichens nicht genug dafür in Acht nehmen, weil ſie den Auswurf verhindert, und daher alsdann ein plötzliches Erſticken drohet. In ſolchem Falle nimmt man mineraliſchen Kermes 20 Gran, gereinigten Salpeter ½ Quent, Meerzwiebelhonig 2 loth, vermenget alles wohl durch einander, gibt hiervon alle Stunden eine Taſſe voll, und läßt jedesmahl ½ Pfund ſtarken Thee von lachenknoblauchkraut laulich nachgießen, welche beyde Mittel den verſtockten Schleim aufs neue beweglich machen.

Hrn. v. Willburg Anleit. für das Landvolk in Abſicht auf die Erkenntniß und Heilungsart der Krankheiten des Rindviehes, Nürnb. 1776, 8. S. 149, fgg.

Dampf-

Dampf-Bad, oder **Dunſt-Bad**, nennet man die Erwärmung kranker Glieder durch den Dampf oder Dunſt heißer Arzeneymittel, inſonderheit heißen Waſſers.

Die Dampfbäder waren bey unſern Vorfahren am allergebräulichſten. In ihrer Wirkung übertreffen ſie noch die gewöhnlichen lauen Bäder, weil der warme Dunſt des Waſſers, der in einem ſolchen Bade unſern Körper, oder einige Theile deſſelben, umfließt, ſich leicht in die erweichten einſaugenden Gefäße einzieht, die Haut erwärmet, und bis in die entferuteſten Gefäße eindringet. Dadurch werden die groben ſchleimigen Theile der verdickten Säfte aufgelöſet und geſchickt gemacht, ihren Ausgang, in Geſtalt eines ſanften und hinlänglichen Schweißes, durch die Haut des Kranken zu nehmen. Aus ihrer Wirkungsart laſſen ſich die Zufälle beſtimmen, in welchen man ſich ihrer mit Nutzen zu bedienen pflegt. Magern und trocknen Perſonen ſind ſie vorzüglich nutzbar. Die geſammleten Erfahrungen aufmerkſamer Aerzte beweiſen übrigens die Vortheile zur Genüge, die man ſowohl bey gelähmten Gliedern und Geſchwulſten, die aus einer Zähigkeit der Säfte entſtanden, als bey flüſſigen und gichtiſchen Schmerzen der Glieder und Gelenke; ſowohl bey krampfhaft zuſammengezogenen Theilen und Gefäßen, wodurch die Abſonderung und Ausführung überflüſſiger Säfte gehindert wird; als bey ſchwer hervor brechenden oder zurück getretenen Ausſchlägen, ſowohl in Beförderung natürlicher Blutflüſſe, auch wenn ſie, als periodiſch, in Unordnung gerathen, als zur Zeit der bevorſtehenden Niederkunft, wo es darauf ankommt, die zu ſtark geſpannten Theile zu erweichen, vom Gebrauche der Dampfbäder erwarten kann. Einen vorzüglichen Ruhm haben ſie ſich theils vor dem Ausbruche der Pocken und anderer Ausſchläge, theils bey zurück getretenen Ausſchlägen, erworben. Im erſtern Falle haben ſie, durch Erweichung der Haut, allemahl einen leichten Ausbruch der unter der Haut verborgenen

nen Unreinigkeiten befördert; im zweyten aber, durch Hervorlockung der zurück getretenen Ausſchläge, den gefährlichſten Zufällen, die daraus zu entſtehen pflegen, entweder vorgebauet, oder ſie noch, zu rechter Zeit, wieder gehoben. Bey zurück getriebener Krätze iſt ihre Wirkung deſto zuverläſſiger, wenn die äuſſern Theile zugleich mit warmen Tüchern fleißig gerieben werden.

In Rußland bringt man die Blatterpatienten entweder in die Schwitzſtube, oder macht in den ordentlichen Stuben einen mäßigen Dunſt, ehe die Pocken eitern, weil ſie alsdann, den Erfahrungen gemäß, viel ordentlicher und leichter heraus kommen. Das ruſſiſche Dampf= oder Schwitzbad iſt ein kleines Gemach, in deſſen Ecke ein Ofen ſteht, darin ein eiſerner Roſt iſt, auf welchem große Steine liegen. Dieſe werden durch untergelegtes Feuer ganz glühend gemacht. Von auſſen gießt man alsdann durch eine Röhre kalt Waſſer darauf, welches ſogleich in Dämpfe aufgelöſet wird, die das ganze Zimmer erfüllen. Der Kranke muß in der gegenüberſtehenden Ecke, 3 bis 4 Stunden lang, nackend in einer Hitze von 70 bis 90 Grad des fahrenheitiſchen Thermometers liegen, wobey er durch die Dünſte bis zu einer gelinden Ohnmacht über und über in Schweiß kommt. Sodann bringt man ihn in ein gleichfalls geheitztes Nebenzimmer, läßt ihn auf einem Bette ausruhen, und erquickt ihn mit ſäuerlichem Getränke. Dieſes Verfahren ſoll, nach des ehemahligen ruſſiſch=kaiſerl. Leibarztes, Hrn. Sanches Vorſchlage, 5 bis 7 Tage abwechſelnd wiederhohlt werden, ſo, daß der Kranke von 24 Stunden allemahl 12 im Schwitzbade zubringe.

Zwo Betrachtungen vom Nutzen der Dampfbäder bey zurücktretenden Pocken, von Hrn. D. Martini, ſt. im 1 B. der Berlin. Sammlungen, S. 273, fgg.

Eine nöthige Regel der Vorſicht beym Gebrauche der Dampfbäder iſt, daß man ſie nicht auf einmahl zu lange hinter einander brauche, ſondern, wenn der Patient etwas ängſtlich und das Athemholen ſchwer wird, ſogleich damit aufhöre, den Kranken ins Bette bringe, die Vorhänge des Bettes feſt zumache, und nunmehr eine friſche Luft durch das Zimmer ſtreichen laſſe, um der durch die wäſſerigen Dünſte verdorbenen Luft einen Ausgang, entweder durch Oeffnung der Thüre und Fenſter, oder durch

einen im Fenſter angebrachten Ventilator, von der Art, wie ich ihn unter dem Artikel **Luft-Verbeſſerung** beſchreiben werde, zu verſchaffen.

Ein Vollblütiger muß, ehe er ſich der Dampfbäder bedienen will, vorher den Ueberfluß des Blutes, durch Aderlaſſen, Schröpfen oder Blutegel, vermindern; und wer mit häufigen Unreinigkeiten im Magen und in den Gedärmen beſchwert iſt, thut ſehr wohl, wenn er vorher, dnrch gelinde Abführungsmittel, ſich davon befreyet.

Die Wirkſamkeit des warmen Dunſtes beruhet zum Theil auf die guten Anſtalten, wodurch er ungehindert den Körper oder den ſchmerzhaften Theil umfließen kann, ohne ſich zu zerſtreuen. Die verſchiedenen Umſtände müſſen die Maßregeln ſelbſt an die Hand geben, wodurch man dieſen Vortheil erreichen kann. Es beruhet alles auf die geſchickte Anbringung eines leinenen Tuches, unter welchem der Dunſt ſich ſammlen und den damit umhangenen Körper oder ſchmerzhaften Theil deſſelben allenthalben berühren kann.

Einen beſondern Nutzen haben die Dampfbäder in anhaltenden Bauchflüſſen, die durch eine verhinderte Ausdunſtung veranlaßt worden ſind. Nicht weniger leiſten dieſelben bey anhaltenden Harnflüſſen auſſerordentliche Dienſte. Auch iſt ihr Nutzen bey der rothen Ruhr daher erweislich, weil dieſe mehrentheils von einer gehinderten Ausdunſtung bey warmen und ſehr heißen Tagen und kalten Nächten, entſteht. Ferner hat man ſich auch, beym vernünftigen Gebrauche ſolcher Bäder, viel Vortheile im Anfange ſowohl gut- als bösartiger Catarrhalfieber, zu verſprechen, wenn dieſe aus einer Erkältung und daher unterbrochenen Ausdunſtung entſtehen. Endlich dienen dieſe Bäder in der That in gewiſſen Fällen zur **Verlängerung des Lebens.** Bey alten Leuten z. E. rührt der Tod von der Steifigkeit und Austrocknung der feſten Theile her, und kann, durch die erweichende Kraft lauer oder dampfiger Bäder, oft lange verzögert und noch weit entfernt werden.

Bey ſteifen, gelähmten, aufgedunſenen oder geſchwundenen Gliedern, hat man ſich, während des Bades, vom ſanften Reiben mit einem Stücke Tuch, vortreffliche Dienſte zu verſprechen, weil dadurch die Zertheilung der ſtockenden Säfte erleich-

leichtert wird. Zu mehrerer Sicherheit pflegt man auch, vor dem ſtark angreifenden Dampfbade, ſich der ordentlichen Bäder erſt einige Mahl zu bedienen. Schwache Perſonen können ſich begnügen, wenn ſie eine halbe oder eine Viertelſtunde im warmen Dunſte geſeſſen haben, wobey das Reiben, um einen Zufluß nach der Haut zu erregen, von großem Nutzen iſt. Beym vernünftigen Gebrauche ſolcher Bäder, kann man der weitläuftigen und koſtbaren mineraliſchen Bäder, welche in ähnlichen Umſtänden ſonſt mit größter Unbequemlichkeit beſucht werden müſſen, oft ganz überhoben ſeyn. Die Zeit, wie lange man dergleichen Bäder wiederhohlen dürfe, muß durch die Dauer der Zufälle, wogegen ſie verordnet worden, beſtimmet werden.

Um den Durſt, vornehmlich bey Schwitzbädern zu ſtillen, kann man ſich einer Limonade mit Citronſchale, die man auf Zucker abgerieben, bedienen; oder, wenn warme Getränke den Durſt nicht beſänftigen können, den Mund fleißig mit kaltem Waſſer ausſpühlen. Kalte Getränke würden das zu ſehr erwärmte Geblüt zu plötzlich und zu ſehr abkühlen, und zu mancherley Uebeln Gelegenheit geben.

Vom Nutzen und Gebrauch der gemeinen Bäder, von Hrn. D. Hirſchel, ſt. im 2 Jahrg. der Mannigfaltigkeiten. S. 239, fgg. Eb. Deſſ. Beytrag vom Nutzen der warmen und der Dampfbäder. ſt. im 3 Jahrg. derſelben, S. 65, fgg.

In der Chemie, verſteht man durch **Dampfbad**, den Dunſt des kochenden Waſſers, ſo fern er zur Auflöſung eines Körpers gebraucht wird. Siehe Th. III, S. 416, und im IX Th. unter dem Art. **Deſtillieren.**

Dampf-Horn, ſiehe **Dämpfer.**

Dampf-Kreis, ſiehe **Atmoſphäre.**

Dampf-Kugel, um damit einen guten Geruch in die Zimmer zu bringen; ſiehe unter **Räucherwerk.**

Dampf-Maſchine, vermittelſt welcher das weiche Holz zum Bau tüchtig zu machen; ſiehe unter **Holz. (Bau-)**

Der **Dampf-** oder **Dunſt-Maſchinen** bedient man ſich auch in gewiſſen Krankheiten, vornehmlich in der Schwindſucht, um, vermittelſt derſelben, gewiſſe kräftige Arzeneyen in Form eines Dunſtes in die Lunge zu ziehen. Ich werde davon unter dem Art. **Schwindſucht** zu handeln, Gelegenheit nehmen.

Dampf-Nudeln, ſiehe unter **Nudeln.**

Dampfen, 1. Dampf von ſich geben. Die Kohlen dampfen. Der Kalk dampfet, wenn er gelöſchet wird. 2. In Geſtalt eines Dampfes aufſteigen. 3. Dampf verurſachen. So bedeutet **dampfen** im gemeinen Leben, im Tobacksrauchen einen ſtarken Dampf machen.

Danek, **Dank**, eine kleine Silbermünze, welche ſowohl in Perſien, als auch an einigen Orten in Arabien, gäng und gebe iſt, und am Gewichte ⅛ Quent Silber enthält.

Danich, **Danig**, oder **Dank**, ein Gewicht von 8 Gran bey den Arabern, deſſen man ſich inſonderheit zum Wägen der Edelſteine bedienet. Siehe auch **Rotolo**.

Dank, ſiehe die beyden vorhergehenden Artikel.

Danne, **Dannenbaum**; ſiehe Abies.

Dannhirſch, ſiehe **Damhirſch**.

Danzig-Ort, oder **Danzickhor**, ein **Timpf**, iſt eine Silbermünze, welche zu Danzig gepräget wird, und nicht allein zu Riga und Königsberg, ſondern auch faſt in ganz Norden gültig iſt. Sie hält 18 Groſchen daſigen Geldes am Werthe.

Sonſt hat man auch daſelbſt noch eine kleinere Münze, welche Croutac, oder **halbe Danziger** oder **Danzickhors** genennet werden, und, dem Werthe nach, 9 Groſchen (den Groſchen zu 18 Pfennigen gerechnet,) betragen.

Danziger Aquavite, oder **gebrannte Wäſſer**, auch **Mennoniſten-Wäſſer** genannt, weil die Verfertiger meiſtens Mennoniſten ſind. Die beſte Fabrik derſelben iſt im Lachſe; daher die Benennung **Danziger Lachs-Branntweine**, **Danziger Doppel-Lachs** &c. entſtanden ſind. Ueberhaupt gibt es 3 Sorten Danziger gebrannten Wäſſer, nähmlich 1) auf Wein; oder 2) doppelt (dubbelt) abgezogene, und 3) ordinäre. Die beſondern Benennungen ſind: Alkermes, Krambambuli, Zimmet, Ratafia, Kümmel, Perſico, Citronen, Muskat, Rosmarin, Angelik, Luftwaſſer, Nelken, Gold-Waſſer, Pomeranzen, Roſſolis, Magenwaſſer &c. Siehe auch Th. II, S. 362, f.

Dan-

Danziger Bier, ſiehe Th. V, S. 18.

Daphne, ſiehe **Lorbeerbaum**.

Daphne alexandrina, ſiehe unter **Mausdorn**.

Daphnis altera, Daphnoides; ſiehe **Seidelbaſt**.

Dardanariat, L. Crimen dardanariatus, iſt ein Verbrechen der Handwerksleute und Anderer, welche im Kaufen und Verkaufen falſch Maß, Ellen, Gewicht und Scheffel, brauchen, oder doch den Käufern das Maß nicht voll geben; wenn man vor= und aufkaufet, u. ſ. f. Dieſes verdient nur eine willkürliche Strafe, und iſt von dem Crimen annonæ unterſchieden, wenn jemand, durch Zuſammenkaufung und Aufſchüttung des Getreides, Theurung und Hungersnoth verurſachet; welches letztere hingegen, nach Beſchaffenheit der Umſtände, wohl am Leibe und Leben beſtrafet werden mag. Daher heißt auch Dardanarius, Fr. Dardanaire, eigentlich ein ſolcher ſchädlicher Auf= und Vorkäufer, auch ein jeder Monopoliſt, insbeſondere aber ein Kornwucherer, oder ſo genannter Kornjude; wovon ich an ſeinem Orte handeln werde.

Dieſes Wort kommt von dem lateiniſchen nomine proprio *Dardanus* her, von dem man glaubte, daß er die Feld=Früchte durch eine gewiſſe Zauberey vernichte.

Darg Torf, ſiehe unter **Torf**.

Darge, ein nur in der Mark Brandenburg übliches Wort, eine meſſingene Angel mit einem rothen Lappen zu bezeichnen, vermittelſt welcher die Hechte gefangen werden, weil ſie den rothen Lappen für Rothaugen anſehen.

Daridas, eine Sorte von indianiſchem Taffet, welcher von einer aus gewiſſen Kräutern verfertigten Seide gewebet wird. Siehe **Gras=Taffet**.

Darins, nennt man eine Art Zeuge von Hanf, die in Champagne verfertigt werden.

Darioles, ſüße Butterküchlein; ſiehe Th. VII, S. 484.

Darlage, ein oberdeutſches Wort, eine Sache welche dargeleget wird, beſonders aber Geld zu bezeichnen, welches bezahlet wird.

Darlehen, im Oberd. die **Darleihe**, dasjenige, was man einem andern lehnet oder leihet, beſonders Geld. Einem ein Darlehen geben. Jemanden um ein Darlehen erſuchen. Ein Darlehen oder eine Darleihe auf Pfänder. Siehe den folgenden Artikel. In Bayern iſt für Darlehen auch **Darſchuß** üblich. Siehe auch Anlehn.

Darlehnen, im Oberd. **darleihen**, lehnen oder leihen, beſonders Geld leihen. Einem eine Summe Geldes darleihen, oder darlehnen.

Da dieſes Zeitwort nichts mehr bedeutet, als das einfache leihen, ſo kann man es gar wohl entbehren. Es iſt überdieß auch nur in der oberdeutſchen Mundart am üblichſten, welche einen Begriff gern mit ſo viel Sylben, als möglich iſt, ausdruckt. Siehe Lehnen und Leihen.

Daher die **Darleihung**, oder **Darlehnung**; imgleichen der **Darleiher**, der einem andern etwas leihet.

Darleihe, darleihen; ſiehe Darlehen. Darlehnen.

Därme, Gedärm, L. Inteſtina, Fr. Entrailles, oder Boyaux, diejenigen häutigen Röhrchen in den thieriſchen Körpern, welche den Nahrungsſaft weiter befördern, und das Untaugliche aus dem Körper abführen. Sie werden überhaupt in dicke und dünne eingetheilet. Zu den dünnen gehören drey: nähmlich: 1) der Zwölffingerdarm, L. Inteſtinum duodenum; er liegt auf der rechten Seite, und es iſt das Gekröſe an ihn geheftet; 2) der Leerdarm, L. Inteſtinum jejunum; in dieſen laſſen ſich die Milchadern häufig ein; 3) der krumme Darm, L. Inteſtinum ileum. Die dicken Därme fangen ſich von dem Blinddarm, L. Inteſtinum coecum, deſſen Untertheil verſchloſſen iſt, an. Ihm folgt der Grimmdarm, L. Inteſtinum colon, und endlich der Maſtdarm, oder Afterdarm, L. Inteſtinum rectum. Von dem Ausfallen des letztern, ſiehe Th I, S. 446.

Von manchem Viehe werden die Därme ſogleich, wenn es geſchlachtet iſt, auf das ſauberſte gereinigt, und in ſiedendem Waſſer verwellet, auch unter der Benennung

ung Kaldaunen insgemein verſpeiſet; oder, man gebraucht, wie die von den Schweinen überhaupt, alſo auch einige von den Schöpſen und Rindern, ſonderlich die dünnen, zu den Knack- Cervelat- und andern Arten von Würſten.

Gleichwie nun die Fleiſcher die Därme auf ſolche Art wohl nutzen und gebrauchen können: alſo wiſſen ſie auch andere Handwerker anzuwenden, und verſchiedene Manufacturen daraus zu verfertigen. Denn, die Saiten-Macher machen, ſonderlich aus den Schaf- und Lämmer-Därmen, verſchiedene grobe und klare Saiten, auf allerley muſikaliſche Inſtrumente, wie auch zu Racketen, bey dem Ballſchlagen, zu Armbrüſten ꝛc. Siehe **Saite.**

In England weiß man von dem Maſtdarme der Ochſen ein gewiſſes Häutchen abzuziehen, welches nicht nur zu einem ſchönen Pflaſter gebrauchet werden kann, ſondern woraus auch die Gold- und Silberſchläger ihre Formen machen, worin nach und nach das Gold und Silber zu ſehr dünnen Blättchen geſchlagen wird. Siehe **Form** der Goldſchläger.

In Paris bedient man ſich, ſtatt lederner Riemen, zur Aufhängung der Wägen, von Därmen gemachter Stricke (Fr. Cordes de boyaux), weil durch die Elaſticität derſelben die Bewegung ſanfter wird. Auch iſt ſo gar eine beſondere Art von Reſſorts erfunden worden, die von dergleichen Chorden gemacht werden, und die Stelle der ſtählernen vertreten.

Darm-Baum, Darmbeerbaum; ſiehe **Elſebeer-Baum.**

Darm-Bruch, ſiehe Th. VII, S. 1, fgg.

Darm-Entzündung beym Rindvieh; ſiehe **Magen- und Darm-Entzündung.**

Darm-Fraiß, ſiehe den folgenden Artikel.

Darm-Gicht. 1. Die Gicht in den Därmen, ein heftiges mit Verſtopfung und Aufblähung verbundenes Reiſſen in dem groben Gedärme; im Oberdeutſchen die

Darmkraiß, der **Darmjammer**, ſ. Paſſio iliaca, Miſerere. Dieſe ſchreckliche Krankheit nimmt ihren Anfang zuweilen nach einer Verſtopfung des Leibes von einigen Tagen, zuweilen aber auch ohne vorhergegangene Verſtopfung, mit einem Schmerze im Unterleibe, der ſich am meiſten um den Nabel herum äuſſert, und nach und nach zunimmt, bis er endlich ſehr heftig wird. Dabey iſt der Kranke beängſtigt. Zuweilen iſt eine Härte zu ſpüren, die wie ein Gürtel um den Leib geht, wovon die Krankheit den Nahmen Chordapſus erhalten hat. Die Winde heulen in den Därmen, und es gehen auch wohl einige von oben fort, wobey ſich eine Neigung zum Erbrechen äuſſert. Bald darauf erfolgt ein wirkliches Erbrechen, welches immer zunimmt, bis endlich der Kranke, mit ſtets zunehmenden Schmerzen, alles, was er genießt, wieder hinweg bricht. Anfangs kommen mit dem Erbrechen nur die zuletzt genoſſenen Speiſen oder Getränke und ein gelber Schleim; nachher aber folgen faule übel riechende Materien, die, bey einem ſehr weit gekommenen Zufalle, den Excrementen an Geruche ähnlich, jedoch zugleich faulender ſind. Zuweilen iſt ein Geruch von beygebrachten ſtark riechenden Klyſtieren damit vermiſcht. Manchmahl werden auch wirkliche Excremente ausgebrochen. In der ganzen Zeit, da alles dieſes geſchieht, öffnet ſich der Leib nicht, auſſer etwa im Anfange, da die Klyſtiere noch einige Ueberreſte aus den untern Därmen, ohne alle Erleichterung des Kranken mitbringen. Der Leib wird mehr und mehr ausgeſpannt, und der Urin bleibt bald auch zurück, bald fließt er trübe und ſtinkend. Der Puls, welcher anfänglich hart iſt, wird klein und geſchwinder, die Kräfte verſchwinden völlig, und endlich kommen Phantaſien, der Schlucken, auch wohl Convulſionen, die Glieder werden kalt, und der Kranke ſtirbt plötzlich.

Für den Landmann, oder diejenigen, welche keinen Arzt zu Rathe ziehen können, theile ich, anſtatt der hin

und

und wieder angeprieſenen unwirkſamen Hausmittel, von verbrennten und pulveriſirten Lerchen, u. d. gl. folgende vernünftige Curmethode mit.

Da faſt allemahl eine Entzündung in den dünnen Därmen, oder der Brand, die Urſache des Miſerere zu ſeyn pflegt: ſo bedient man ſich auch hier der Curart wider die Entzündung der Därme, die ſich von der Curart der Entzündungskolik (ſiehe unter **Kolik**) faſt nicht unterſcheidet. Die vorhergegangenen Urſachen zu einer Entzündung, welche zuweilen ſehr entfernt ſind, muß man, wo möglich, zu erforſchen ſuchen. Wenn man die entferntere Urſache entdeckt, und ihr beykommen kann, wie z. E. wenn ein Darm in einen Bruch eingeklemmt iſt, und ſich davon entzündet, ſo iſt dieſe zuerſt, oder zugleich mit der Entzündung, zu beſtreiten. Es iſt aber in den wenigſten Fällen etwas anders zu thun möglich, als die Entzündung unmittelbar anzugreifen, und ſie aufs geſchwindeſte zu zertheilen. Man muß mit ſehr reichlichem Blutlaſſen den Anfang machen, und ſogleich laxierende Klyſtiere, aus Gerſtenptiſane und wohl einem halben Pfunde Oehl, geben. Um von oben mit Arzeneyen zu Hülfe zu kommen, muß das Erbrechen, wo möglich, gehemmt werden. Hierzu dient das flüſſige Laudanum, wovon alle zwo Stunden, doch nur ſo lange, bis das Erbrechen geſtillt iſt, jedesmahl 15 Tropfen in einer halben Theetaſſevoll Meliſſenwaſſer zu nehmen ſind. Die Getränke, welche alsdann gereicht werden, müſſen ein wenig abführen. Die Molken ſind das beſte. Man kann in 40 Loth derſelben, 6 Loth Manna, und 20 Gran Salpeter, oder, in der Eil, nur Honig darin auflöſen. Es kann auch Mandelmilch und Gerſtenptiſane getrunken werden. Ein Thee von Pappeln iſt auch ſehr nützlich, und hat zuweilen die Cur allein verrichtet. Der Unterleib muß beſtändig mit erweichenden Umſchlägen gebähet werden. Die Klyſtiere ſind oft zu wiederhohlen und zu verändern; und ſelbſt die lauen Bäder finden hier noch

öfter Statt, als bey der Entzündungskolik. Ruland hat eine vielwöchentliche Verſtopfung des Leibes durch ein Klyſtier von ½ Pfund Leinöhl, mit 1½ Quent Coloquinthenküchlein (Trochiſci Alhandal) ein wenig aufgekocht, welches er theils einſprützen, theils auf den Nabel ſtreichen laſſen, glücklich gehoben. Zuweilen wirken dergleichen Klyſtiere beſſer, wenn man vorher, nach dem Rathe des Hippokrates, die untern Därme mit einem Blaſebalge aufblähet, und unmittelbar darauf das Klyſtier appliciret. Zu den Bädern ſind die von lauem Waſſer, oder die oehligen und andere erweichende, die beſten. Man kann, wie in der Kolik, beym Einſteigen, eine Abführung nehmen. Zu den Bähungen nimmt man zuweilen das Netz und die Därme geſchlachteter Thiere, ſo warm, als ſie ausgeſchnitten werden.

Wenn das Blutlaſſen, die öftern Klyſtiere, die Bähungen, die wiederhohlten Bäder und die abführenden Getränke, nicht anſchlagen wollen, gibt man Klyſtiere von Tobaksrauche; ja, es iſt nicht einmahl nöthig, es erſt aufs äuſſerſte kommen zu laſſen. Man kann ſie geben, ſobald ſich die Verſtopfung ſehr hartnäckig beweiſet. Die Art, den Tobaksrauch einzublaſen, werde ich an ſeinem Orte beſchreiben. Wenn nach allen dieſen Hülfsmitteln der Schmerz nachläßt, ehe der Kranke alle Kräfte verloren hat; wenn zugleich der Puls beſſer geht, das Erbrechen ſich mindert, und die Materien weniger faulend werden; wenn einige Regungen im Leibe geſpüret werden, und etwas von unten abgeht, wobey die Kräfte zugleich beſſer werden: ſo iſt Hoffnung zur Geneſung. Auſſerdem aber darf man weder das Ende der Schmerzen, noch die erſtaunlichſten faulendſten Oeffnungen für gute Zeichen halten, die ſich vielmehr oft ganz nahe vor dem Tode äuſſern, und den Brand anzeigen.

Wenn das Miſerere von verhärteten Materien in den Därmen entſteht, ſo iſt vorher der Leib ſo lange verſchloſſen geweſen, ohne einen ſcharfen Schmerz erregt zu haben;

haben; der Bauch iſt nach und nach ſchwerer und mehr ausgeſpannt worden; man kann die Verhärtungen in den Därmen fühlen; der Kranke ſtößt Winde auf, hat faſt kein Fieber, aber ein galliges und ſchleimiges Erbrechen, welches zuletzt kothiger wird. Bey dieſer Krankheit iſt weit mehr Hoffnung, als bey der vorhergehenden. Die ganze Cur beſteht in erweichenden Flüſſigkeiten, welche von oben, unten und auſſen, in Menge beygebracht werden müſſen. Es können eben dieſelben Klyſtiere, Getränke und Bähungen ſeyn, wie bey der vorigen Art des Miſerere. Die erſtern müſſen eben ſo reichlich Oehl haben; und hier dienen auch zum Getränke die fetteſten Brühen und Oehl. Dieſe muß man aber nicht laulich, ſondern ganz warm geben, um zu verhüten, daß ſie das Erbrechen nicht befördern, wiewohl ſie darum doch wiederhohlt werden müſſen.

Rührt das Miſerere von einem eingeklemmten Bruche her, ſo muß dieſer zuerſt curirt werden. Der Kranke muß auf dem Rücken im Bette liegen, ſo daß die Laſt der ausgetretenen Därme nach der Oeffnung am Unterleibe, durch welche die Därme ausgetreten ſind, hindrükket, wobey die Füße dergeſtalt nach dem Leibe zurück gezogen werden müſſen, daß die Knie in der Höhe ſchweben. In dieſer Lage muß er, ſo viel als möglich, beſtändig bleiben, auch ſo eine Ader öffnen laſſen, und viel Blut hergeben. Gleich nach dem Blutlaſſen wird ein Klyſtier von Pappeln in Gerſtenwaſſer gekocht, oder von andern erweichenden Kräutern, applicirt. Auf den ganzen eingezwängten Bruch leget man alle Viertelſtunden von neuem leinene in Eiswaſſer getauchte Tücher; jedoch findet dieſes Mittel nur im Anfange Statt. Hat aber das Uebel bereits 10 bis 12 Stunden mit Heftigkeit fortgedauert, ſo muß man erweichende Breyumſchläge oft auflegen. Man kann flanellene Tücher in ein laues Decoct von Pappeln und Fliederblumen tauchen, und oft erneuern, oder einen ungekochten Strang Garn in Milch

Milch kochen, und leidlich warm anlegen; anderer künſtlicher er Umſchläge zu geſchweigen. Wenn alles dieſes unzulänglich iſt, müſſen die Tobacksrauch-Klyſtiere verſucht werden; und wenn auch dieſe mißlängen, iſt die Hülfe eines geſchickten Wundarztes, zur Anſtellung der Operation, unentbehrlich.

Manchmahl entſteht ein Miſerere davon, daß ſich ein Theil des vorherliegenden Gedärmes in die Höhle des nächſtliegenden einſchiebet, und es verſtopfet. Es iſt aber zu bedauren, daß in ſolchem Falle der Arm der Hülfe, theils aus Mangel der Kennzeichen, theils der Hülfsmittel, zu kurz iſt. Gemeiniglich läßt man die Kranken Bleykugeln oder rohes Queckſilber verſchlingen, ſich ſodann zu Pferde ſetzen, oder auf andere Weiſe rütteln und ſchütteln, damit die Schwere des Metalles die Därme aus einander drücke. Iſt die Einſchiebung, wie wohl mehrentheils Statt findet, von oben her nach unten zu geſchehen: ſo iſt es unbegreiflich, wie hier die Schwere des Metalles den eingeſchobenen Darm zurück ziehen ſollte; wäre hingegen das untere Gedärm in die Höhle des nächſt vorhergehenden eingeſchoben, ſo würde auf dieſes Mittel gewiß einige Hoffnung zu ſetzen ſeyn.

Entſteht die Darmgicht von Klumpen Würmer, welche die Därme verſtopfen, ſo iſt dabey der Leib nicht ganz und gar verſtopft, obgleich die übrigen Zufälle dieſer Krankheit vorhanden ſind. Sollten in ſolchem Falle die übrigen Hülfsmittel, ob ſie auch gleich mit wieder die Würmer eingerichtet geweſen, keine Hoffnung geben, den Kranken vom Miſerere zu befreyen: ſo wäre kein Bedenken dabey, ihn ein halbes oder ganzes Pfund Queckſilber trinken zu laſſen.

Unheilbar ſind die Arten der Darmgicht, wenn eine große Verhärtung der Drüſe unter dem Magen (Pancreas) den Grimmdarm zuſammen drücket und entzündet, oder eine andere harte Geſchwulſt die andern Därme drücket; wenn die Därme in dieſer Krankheit zerberſten;

wenn

wenn eine hornichte Rinde den Grimmdarm verengert, oder ein Darm inwendig ganz zuſammen wächſt. Man muß gleichwohl in ſolchen Fällen, zumahl da die Kennzeichen ungewiß ſind, dem Kranken beſtmöglichſt zu Hülfe kommen.

Bey Pferden, iſt, die Darmgicht, welche von einer gänzlichen Verſchlingung und Verwickelung der Därme herrührt, dermaßen ſchlimm und gefährlich, daß nichts dagegen hilft. Der Miſt dringt endlich ſo gar dem Thiere zum Maule heraus, worauf der Tod bald zu folgen pflegt. Man kann indeſſen verſuchen, ob man durch 5 bis 6 Pfund reines Queckſilber, die man durch das Maul auf einmahl eingießt, die verwickelten Gedärme noch wieder in Ordnung bringen kann.

2. Oft verſteht man unter dem Nahmen der **Darm=Gicht** auch nur alle Arten von Schmerzen in den Gedärmen, wenn ſie gleich nicht mit ſo heftigen Zufällen verbunden ſind, als das Miſerere; die Kolik, Darm=Strenge, das Darmweh. Siehe Kolik.

Darm=Saite, ſiehe unter Saite.

Darm=Seuche der Schafe, Fr. Garget, iſt, nach Ellis Berichte, in ſeinem Werke von der engländiſchen Schaf=Zucht, eine gewiſſe tödliche Seuche unter den Schafen, wie unter dem Rindviehe, davon alle ihre Gedärme ſchwarz werden. Wenn ſie den Anfang nimmt, ſo gehen die Schafe ſteif mit den Hinterfüßen, oder mit Einem Fuße lahm, auch wohl mit beyden; oder der Bruſttheil wird ihnen ſchwärzlich. Ferner ſchwillt es allda; bisweilen werden Beulen daſelbſt, und kommen zur Reife. Solche müſſen ſodann mit einem ſcharfen Meſſer geöffnet, und hernach folgende Salbe auf dieſen ſchadhaften Ort geleget werden: Hefen, Seife, Salz, friſches Pappel=Kraut; alles mit einander dick gekocht. Zugleich kochet man etwas Knoblauch in einem Quart ſtark Bier, und gibt davon einem ſolchen Schafe dann und wann 3 Löffelvoll.

Darm=Strenge, Darmweh; ſiehe Kolik.

Dar=

Darnamas, nennet man die beſte Sorte Baumwolle, welche von Smyrna gebracht wird.

Es ſoll dieſelbe ihren Nahmen von einer gewiſſen Ebene bey der gemeldeten Stadt haben, wo ſie in ſo großer Menge erzeuget wird, daß man deren jährlich bis 10000 Ballen verführen kann, ob man ihrer gleich zum wenigſten eben ſo viel in den daſigen Landesmanufacturen verbrauchet.

Darre, von dem Zeitworte darren, oder dörren. 1. Die Handlung des Dörrens. Die Darre des Malzes, des Obſtes vornehmen. Die Darre iſt diesmahl ſchlecht gerathen.

2. Ein Ofen, ſowohl das Getreide zu Malze, als auch Obſt, Hopfen, Flachs u. ſ. f. zu dörren oder zu darren; imgleichen das Gebäude, in welchem ſich ein ſolcher Ofen befindet, das Darrhaus.

3. Eine Krankheit der Thiere und Gewächſe, welche mit einem Ausdorren der Säfte verbunden iſt, und bey dem Menſchen die Auszehrung, die Schwindſucht, genannt wird. Doch nennet man die Schwindſucht bey den Kindern im gemeinen Leben gleichfalls die **Darre**; ſiehe **Darrſucht**.

Die **Darre** bey den Pferden, iſt ein Zufall, dabey ſie nicht gedeihen können; eine Auszehrung, wobey ſie nach und nach abnehmen und dürre werden. Siehe **Schwindſucht** der Pferde.

Die **Darre** bey den Vögeln, auch die **Dürrmaden** genannt, iſt eine gewiſſe Krankheit, welche mit einem Geſchwüre über dem Schwanze verbunden iſt.

Von der Darre bey Canarienvögeln, ſ. Th. VII, S. 604; bey Faſanen, Th. XII, S. 256.

Von der Darre bey Hühnern, Nachtigallen und Tauben, ſiehe unter **Huhn**, **Nachtigall** und **Taube**.

Bey den Bäumen, beſteht die Darre in einer Austrocknung, da denn die Schale abfällt und der Baum wurmſtichig und dürr wird. Siehe **Verdorren**.

Darre, (Dreſch-) ſiehe unter **Dreſchen**.

Darre, (Flachs-) ſiehe unter **Flachs**.

Darre, (Malz-) ſiehe Th. V, S. 63, fgg.

Darre, (Obſt-) ſiehe unter Obſt.

Darr-Balken, Dörrbalken, in den Malzdarren, Balken oder eiſerne Stäbe, worauf die Darrbreter liegen.

Darr-Bleche, Dörrbleche, ſind diejenigen Bleche, die man an einigen Orten anſtatt der Horden auf die Malz-Darren zu legen pflegt. Sie ſind eine Waare der Pfann- und Blechſchmiede, und beſtehen aus ſtarken zuſammen geſchmiedeten ſchwarzen Blechen, welche wie ein Durchſchlag durchlöchert ſind.

Sonſt heißt auch die blecherne Thüre vor dem Darr-Ofen ein Darrblech.

Darr-Bret, Dörrbret, in den Malzdarren, durchlöcherte Breter, deren man ſich zuweilen ſtatt der Darr-Bleche bedienet, das Malz darauf zu darren.

Darr-Geld, an einigen Orten die Abgabe, welche der Obrigkeit für die Freyheit, Malz zu machen, gegeben werden muß.

Darr-Gras, ſ. Holcus; ſiehe unter Gras.

Darr-Haus, ein Haus, worin Malz, Obſt, Flachs, u. ſ. f. gedarret wird, die Darre.

Vom Malzdarrhauſe, ſiehe Th. V, S. 61. fgg.

Darr-Horde, Darrhürde, aus häſelnen Ruthen oder Draht geflochtene Horden, auf welche das Malz bey dem Darren ausgebreitet wird.

Darr-Ofen, ein jeder Ofen, worin ein anderer Körper gedarret wird.

In den Glashütten, iſt es ein Ofen, in welchem das Holz zum Glasſchmelzen getrocknet wird.

Vom Malzdarrofen, ſiehe Th. V, S. 63, fgg.

Darry, oder Derry, was man in Holland alſo nennt; ſ. Th. XXVII, S. 420. Anm.

Darſchuß, ſiehe Darlehen.

Dartre, ſiehe Flechte.

Mit eben dieſer Benennung belegt man auch eine gewiſſe Pferdekrankheit, die in einem ſehr juckenden Geſchwüre beſteht; ſiehe unter Geſchwür.

Daſe, eine nur in dem Churkreiſe übliche Benennung der Stechfliegen oder Bremſen, welche ſie vermuthlich wegen ihres Summens erhalten haben.

Daſelbeule, ſiehe Th. VI, S. 591.

Daßliſch Bier, ſiehe Th. V, S. 18.

Date, Dater, **Datieren**, } ſiehe **Datum**.

Datio in ſolutum, die Uebergebung an Zahlungs Statt, ſiehe unter **Zahlung**.

Datiſca cannabina L. Baſtard⸗ oder perennirender Hanf; ſ. unter **Hanf**.

Dato, von Dato, a Dato, nach Dato, ein Monath Dato, ſind Formeln, die ſich oft in Wechſelbriefen befinden, und eine gewiſſe Zahlungszeit andeuten, z. B. von Dato über vier Wochen beliebe der Herr zu zahlen, ꝛc. Nach der leipziger Wechſelordnung, §. 15, zeigen ſie an, daß die Verfallzeit nicht von der Acceptation an, ſondern von dem nächſtfolgenden Tage an, an welchem derſelbe datiert iſt, gerechnet wird; den Tag alſo, da er datiert iſt, nicht mitgerechnet. Die Urſache hiervon mag wohl ſeyn, weil er ſchon in ſich ſelbſt, und alſo, ehe er noch acceptiret wird, einen gewiſſen Verfalltag hat.

Die Handelsleute machen ſonſt zwar unter den Wechſelbriefen, die *a dato*, und denen, die nach *dato* lauten, einen großen Unterſchied, ſo, daß bey einem Wechſelbriefe, welcher a dato (d. i. von *dato*) geſtellet, der Tag des Datum ſowohl als der Tag der Acceptation mit zu zählen ſey; da hingegen bey denen, die nach *dato* geſtellet ſind, der Tag des Datum nicht mitgerechnet würde. Da man aber allenthalben darin auf die Diſpoſition der Wechſelordnungen ſehen muß: ſo werden hingegen an andern Orten, wovon gar nichts diſponirt zu finden iſt, die Formalien: dato, a dato, de dato, oder nach dato, alle für einerley geachtet.

Siehe auch den Artikel **Datum**.

Dattel, Gr. und L. Dactylus, Coryota, Caryotis, Fr. Datte (*), eine längliche Frucht, in der Größe und äuſſer⸗

(*) Der deutſche Nahme, das Ital. Dattero und Dattole, das Franzöſ. Datte, das Engl. Date, das Poln. Daktyl, ſind insgeſammt aus dem Griech. Δακτυλος, welchen Nahmen dieſe Frucht wegen ihrer Aehnlichkeit mit einem Finger erhalten hat.

äuſſerlichen Geſtalt den Eicheln nicht ungleich, aber etwas größer, und ein wenig dicker, als ein Daumen. Sie hat äuſſerlich ein dünnes röthlich gelbes Häutchen, unter welchem ein ſüßes und gleichſam ſchleimichtes Mark enthalten iſt, in deſſen Mitte ein ſehr harter länglich runder Kern liegt, durch welchen, der Länge nach, eine Ritze geht. Dieſe Früchte kommen aus Syrien, Tunis, Salee, und andern Orten, über Spanien und Italien, und wachſen auf den Palmbäumen, (daher ſie auch Palmulæ heiſſen) und zwar eigentlich an der ſo genannten **großen Palme**, L. Palma major, welche deswegen auch der **Dattelbaum**, oder die **Dattelpalme**, L. Phoenix dactylifera *Linn.* Fr. Dattier, heißt. Sonſt nennet man ihn auch ſchlechtweg **Palmbaum**, L. Palma, Fr. Palmier; da hingegen derjenige, welcher heut zu Tage in vielen Gärten Deutſchlandes gefunden wird, der **kleine, niedrige** oder **wilde Dattelbaum**, L. Palma minor, hortenſis oder humilis, oder Palmites, und von Einigen auch Tamarindus genannt wird. Siehe **Tamarinden**. Auch gibt es eine ſo genannte **Butterdattel**= oder **Zwerg=Palme**, Chamærops humilis *Linn.* welche im ſüdlichen Europa, ſonderlich in Spanien, wohnt, wo die Blätter ſtatt der Beſen und des Baſtes gebraucht werden, und die Wurzel, nach abgezogener Schale, roh gegeſſen wird. Die Geſtalt der vollkommenen Datteln dieſer Palme gleichet den Oliven. Ihre Farbe iſt nußbraun; bey den ſchönſten aber kaſtanienbraun. Die äuſſere Rinde iſt dünn und ſehr glänzend, die mittlere hingegen dicker, faſerig und graulich. Unter dieſer befindet ſich die fleiſchige und weichere Bedeckung des Kernes, welche die Farbe der friſchen Muskaten-Blüthe hat. Der Geruch dieſes fleiſchigen Weſens iſt unangenehm, wie von alter Butter, und ein Zeichen der Reife bey dieſen Datteln, die daher auch den Nahmen der Butterdatteln erhalten haben. Die Kerne ſind länglich, am oberſten Ende ſpitziger als unten, ſteinhart,

etwas glatt, und mit tiefen verzogenen Eindrücken bezeichnet.

Das erſte Geſchlecht der Palmen oder der eigentliche gemeine Dattelbaum, hat eine beſondere männliche, und eine von dieſer ſowohl verſchiedene, als völlig abgeſonderte weibliche Pflanze. Zuweilen finden ſich an den weiblichen Blumenſträußen dieſer Palmen einzelne männliche Blumen mit eingeſtreuet, die entweder, wie an einigen unſerer gemeinen Pflanzen, ganz verſteckt, oder offenbar zu ſehen ſind. Bey andern Arten der Palmen, als z. E. der Brennpalme (Caryota), finden ſich beſondere wahre männliche Blumen mit den weiblichen auf einerley gemeinſchaftlichen Blumenſtrauße beyſammen. Die Schirmpalme (Corypha), iſt eine ordentliche fruchtbare Zwitterpalme. Die Weinpalme (Boraſſus) hat eine männliche, von ihrer weiblichen ganz abgeſonderte Pflanze. Die oben erwähnte Butterdattelpalme (Chamærops) geht von allen vorigen darin offenbar ab, daß ſie eine wahre weibliche Zwitterpflanze, und eine durchaus dazu gehörige, von ihr abgeſonderte, männliche hat.

Der rechte und wahre Dattelbaum wächſt eigentlich in Judäa, Syrien, Arabien, Perſien und Aegypten, wie auch in beyden Indien, vornehmlich in dem gelobten Lande (Paläſtina), in welchem die Stadt Jericho, wegen der vielen da herum wachſenden Palmen den Nahmen erlangt hat, daß ſie in der heil. Schrift (5 B. Moſ. XXXIV, 3. B. der Richter I, 16. 2 Chron. XXXVIII, 15) die Palmenſtadt genannt wird. Es werden zwar aus Italien ſowohl kleine als erwachſene Dattelbäume, von 1, 2 bis 3 Fuß zu uns gebracht, und etliche Jahre erhalten; ſie erfordern auch viele Sorgfalt, durch welche es auch ſo weit gekommen iſt, daß wir in Deutſchland verſchiedene Beyſpiele fruchttragender Palmbäume haben. Auch werden ſie, wie ich weiter unten zeigen werde, von fleißigen Gärtnern aus ihren ſtein-

har-

harten Kernen erzielet; dauern aber ebenfalls nicht gar lange, und wollen im Winter ſehr wohl bewahret ſeyn.

Die Wurzel dieſes Baumes iſt ſtark, dick, holzig, gemeiniglich einfach, doch zuweilen auch getheilt, und gehet, wenn es das Erdreich zuläßt, gerade abwärts; auch laufen oben auf der Erde einige Arme davon aus, welche von auſſenher mit einer rindenhaften Subſtanz überzogen, von innen aber holzig, faſerig und feſt, von braunrother Farbe, und einem unangenehmen wilden Geſchmacke ſind.

Der Stamm iſt einfach, gerade aufwärts ſteigend und cylindriſch. Die Dicke und länge iſt deſſen Kräften und Stärke im Wachsthume gemäß. Er hat keine Rinde, ſondern wenn er noch jung iſt, wird er von den Ueberbleibſeln der abgeworfenen und abgeſchnittenen Sproſſen beſchützt, daher er ganz rauh und ſchuppig, und braunſchwarz von Farbe iſt. Die innere Subſtanz iſt, von oben bis an die Wurzel hinaus, aus einander hangenden dicken, holzigen, feſten, doch aber leichten Fäſerchen zuſammen geſetzt, welche doch zugleich ſehr ſchwammicht, und faſt mit dem Finger zu zerquetſchen ſind. Weil nun dieſes Holz von keiner Härte iſt, ſo hält es auch keine Säge, und taugt wohl zu nichts, als zu einigen Stützen und Stielen der elenden Hütten, dergleichen die Einwohner dieſes landes gemeiniglich bewohnen. Der etwas erwachſene und ſchon bejahrte Stamm hat innerlich kein Mark mehr, ſondern an deſſen Statt läuft in der Mitte ein ſtarker Nerve herab, welcher dikker, ſtärker und feſter, als die übrige Subſtanz des Stammes iſt, mit welchem er auch ſo wenig zuſammen hängt, daß er mit den Nägeln gar leicht davon abzuſondern iſt. In den zarten Gewächſen hingegen iſt dieſes Mark dermaßen zart, weich und weiß, daß es als ein leckerbiſſen zur Speiſe gewählet wird, wiewohl es ohne des Baumes unfehlbaren Untergang nicht abgeſondert werden kann,

weil darin der Stoff zu den künftigen Blättern verborgen ſteckt.

Der oben an dem Gipfel grün belaubte Stamm hat nicht ſowohl Blätter und Zweige, ſondern eigentlich Blätter-artige Flügel, welche aber dennoch Palmen-Zweige genannt werden. Dieſer werden wenigſtens 40, höchſtens 80, gezählet, und ſie umzingeln den Stamm in einer ſchönen, andern Bäumen ganz ungewöhnlichen Ordnung.

An den freywillig aus den Sproſſen der Wurzel gezeugten Bäumen, zeiget ſich die Blüthe und Frucht, wenn der Boden fruchtbar iſt, bereits im vierten Jahre; iſt ſelbiger aber ſchlecht, erſt im ſechsten oder ſiebenten. Der aus den Kernen erzielte Baum bringt ſeine Frucht allemahl etwas ſpäter. Dieſe Früchte kommen, nicht, wie bey andern Bäumen, hier und da an verſchiedenen Orten, ſondern nur aus des Stammes oberſten Theile, da wo die Zweige eingefügt ſind, und zwar wie Beſen-förmige Trauben, welche anfangs mit einer dicken häutigen Hülſe oder Scheide (lat. Spatha) umgeben ſind, die von auſſen mit einem dichten, weichen, dunkelrothen Gewebe beſetzt, inwendig aber weiß, glatt und feucht iſt.

Die Früchte des männlichen und weiblichen Palm-Baumes ſind anfangs, der äuſſerlichen Geſtalt nach, nicht unterſchieden, ſondern jeder trägt Fruchtfächer, die einander gleich ſehen, und, wenn man ſie eröffnet, von innen und auſſen ſchneeweiß, ganz glatt, und durch die enge Schließung des Faches oder Sackes in einen Ballen und Klumpen zuſammen gepackt, indem die jungen Sprößlein, nebſt den Reiſern, woran ſie hangen, noch ſehr zart, weich und zum Eſſen ſchmackhaft ſind. Es hält aber beyderley Geſchlecht der Palmbäume im Hervortreiben der Fruchtfächer folgende Ordnung. Im Anfange des Februarius, oder auch, nach Beſchaffenheit der Witterung, wohl noch eher, werden die Bäume durch die Strahlen der heran nahenden Sonnenwärme gereitzet, daß

daß ſie in den Schooß der Zweige den Anfang der Frucht-Säcke heraus zu ſtoßen und in die Höhe zu ſchieben beginnen, wiewohl ſelbige noch unter der Verdeckung der Zweige verborgen bleiben. Sobald ſie aber aus ſelbigen hervor keimen, breiten ſie ſich immer mehr und mehr aus, und ſchwellen von der darin vorhandenen häufigen Menge der Früchte dermaßen auf, daß ſie im folgenden Märzmonathe zerberſten, und auf einer Seite (ſelten auf beyden) den Ballen, woran die Früchte hangen, ausſchütten, welcher alsdann ſeine häufige Reiſer ausbreitet, an welchen bey den männlichen Palmen kleine Blümchen, bey den weiblichen aber Pfläumlein-förmige Früchte, nach der länge herab unordentlich ſtehen, deren jene zu baldiger Befruchtung der weiblichen Palmbäume dienen, dieſe aber langſam, und zwar erſt im fünften Monathe, zur Reife gelangen. Wenn die abhangenden Fruchttrauben das ihrige gethan haben, entzieht ihnen die Natur alle Nahrung, daher ſie alsdann, um den Bäumen ein beſſeres Anſehen zu verſchaffen, abgeſchnitten werden. Ein noch junger Baum hat, nebſt den veralteten, wenig dergleichen Trauben; die in dem beſten Alter ſtehenden hingegen haben deren 8 bis 10, auch noch mehrere, die aber aus Mangel der Nahrung abſtehen müſſen, daher pflegt man ſie gern, wofern ſie nicht ſchon vorher zur Leckerkoſt abgepflückt worden ſind, wegzuſchneiden.

Der Sack, worin die Datteln anfangs eingeſchloſſen ſind, iſt auswendig mit einer weichen, dickhärigen, dunkelrothen Decke gleichſam überzogen, die, wenn ſie weggeſchabet wird, eine angenehme grüne Farbe zeigt. Inwendig iſt er weiß, glatt, feucht und etwas ſchleimig. Die innere Subſtanz iſt einer Rinde gleich, die ſich in Fäſerchen abſondern läßt; wenn ſie aber dürr wird, iſt ſie dem Leder ähnlich, von der Dicke eines Haberhalmes, doch in dem eingebogenen Theile dünner als in dem andern, und in den weiblichen ſubtiler als in den männlichen.

Der Fruchtſproſſe der Datteln von dem männlichen Palmbaume, zeigt, bey ſeinem Ausbruche, eine Menge Blüthe, und es wird derſelbe von den Leckermäulern ausgeſchnitten, und ſonderlich als ein für Unvermögende dienliches Mittel, genoſſen. Er hat einen anfangs wiederlich ſüßen, den Kaſtanien faſt ähnlichen, und zuletzt mit einer etwas bitterlichen Crudität vermiſchten, Geſchmack. Werden dieſe Sproſſen nicht ausgeſchnitten, ſondern am Baume gelaſſen, ſo kommt aus ſelbigen häufige Blüthe hervor. Die Blumen ſind kleiner als die Mayenblümchen, dreyblätterig, weiß oder bleichgelblich, und mit eben ſo viel Staubfäden (Stamina), als Blättern, verſehen. Sie haben, anſtatt der Stiele, einen grünlich fleiſchichten Anhang, welcher dem Coriandersamen in der Größe gleicht, und endlich als ein Stiel verwelket. Die Blumen ſind inwendig und an den Staubfäden mit einem ſehr häufigen, bleichgelben, ſehr leichten und ſubtilen Staube angefüllt. Wenn davon, eines Quentchen ſchwer, eingenommen wird, ſoll es noch weit mehr, als die Sproſſen ſelbſt, zum Venusdienſte reitzen. Die weibliche Datteltraube, welche keine Blumen voran ſchickt, ſondern ſogleich die Früchte zeigt, wird ebenfalls, wenn ſie noch gleichſam in der Mutter verſchloſſen iſt, von Leckermäulern zur Speiſe ſowohl, als Luſtreitzung, geſucht. Wenn dieſe weibliche Trauben aus ihrem Fache ausberſten, ſind die Früchte anfangs, der Größe und Ründe nach, den Pfefferkörnern nicht ungleich, der Farbe nach weißglänzend, und eines ſtrengen Geſchmackes. Eine einzige Traube hat deren öfters über 2000. Im April fangen dieſe Früchte an, ſich auszubreiten, und länglich zu wachſen, da denn die Reiſer, woran ſie hangen, nebſt den Datteln, eine bleichgelbe Farbe und einen noch ſtrengern Geſchmack bekommen. Im May erlangen ſie die Größe der Kirſchen, und eine grünliche Farbe; und es nimmt alsdann auch der Dattel-Kern ſeinen Anfang, da unterdeſſen die Reiſer ſich im-

mer

mer mehr verlängern und gelber werden. Mit Eintritt des Junius, oder an andern Orten noch eher, bekommen ſie die Geſtalt und Größe der Oliven, der Kern fängt an, hart zu werden, auch wird das Fleiſch an der Frucht, nach verminderter Feuchtigkeit, etwas derber, jedoch ändert ſich weder Farbe noch Geſchmack. Im Julius gelangen ſie zur gehörigen Geſtalt, ſind aber grasgrün, länglich; der Kern iſt hart; das Fleiſch ganz trocken, härtlich, der Geſchmack aber herb. Die völlige Reiſe erfolgt endlich im Auguſtmonathe. Sie reifen aber nicht, wie andere Pflaumengeſchlechter, welche zugleich mit einander mürbe werden, ſondern bekommen, gleich einem faulenden Apfel, gemeiniglich am unterſten Theile einen weichen Fleck, welcher immer weiter um ſich greift, und alle noch etwas rohe Subſtanz in wenig Tagen zur angenehmen Süßigkeit zeitiget. Alsdann ſammlet man ſie von den Palmbäumen auf große Haufen, und leget ſie an die Sonne, damit durch deren Strahlen die annoch übrige Crudität verzehret, die Frucht mehr erweichet, und ihre vollkommene Süßigkeit befördert werde.

Wenn dieſe Früchte gut gerathen ſollen, müſſen die Weibchen entweder nahe bey den Männchen ſtehen, oder die Stängel der Blumen von den Männchen abgeſchnitten, und über die Weibchen gehängt werden, damit ſie der an den Staubfäden in ziemlicher Menge befindliche Samenſtaub treffe und ſchwängere. Welcher Art und Weiſe man ſich nicht nur, nach dem Berichte der glaubwürdigſten Naturforſcher bedienet, ſondern welche man auch durch die vor einigen Jahren in Berlin von unſerm berühmten Hrn. Prof. Gleditſch angeſtellten Verſuche beſtätigt findet. Hierdurch bekommen wir reife und gute Datteln.

Der Palmbaum, welchen unſer unermüdeter Naturforſcher zu Berlin nunmehr drey Mahl fruchtbar gemacht hat, befindet ſich in dem Garten der königl. Academie, und iſt von derjenigen Gattung, welche unter der Benennung Chamærops bekannt iſt, und zwar weiblichen Geſchlecht; Palma dactylifera-

fera major, ſpinoſa, foemina, folio flabelliformi, *Boerh.* Er hatte ſonſt niemahls die geringſten Früchte getragen, viel weniger ſolche, welche fruchtbaren Samen enthielten. Man trifft auch in den berliniſchen Gärten keinen männlichen von ſeiner Art an. Dennoch glückten dem Hrn. Prof. Gleditſch die Bemühungen, welche Andere vergebens angewandt hatten (*). Er erhielt im Frühlinge des Jahrs 1749 einige Blumen von dem zu Leipzig in dem Boſiſchen Garten befindlichen männlichen Palmbaume. Die Sonnenhitze hatte ſie in den 9 Tagen, da ſie unterweges waren, gänzlich welk gemacht, und der größte Theil des Blüthenſtaubes war aus den Samen-Gefäßen gefallen. Ueberdem hatte der hieſige Baum völlig abgeblühet. Es war nur eine ſehr kleine Anzahl von Blumen auf dem Gipfel übrig geblieben, zu welchen endlich wieder Vermuthen ein neuer kleiner Büſchel von Spätlingen hinzu kam. Das Staubmehl ward über dieſe Blumen mit der Hand ausgeſtreuet, und das männliche Blumenbehältniß, welches ſchon ganz ſchimmelig war, hängte man über die Spätlinge. Der Erfolg zeigte die daher entſtandene Befruchtung augenſcheinlich. Die Griffel ſchwollen in groſſer Menge auf; es kamen Datteln hervor, und ſie ſchloſſen einen fruchtbringenden Samen in ſich. Dieſen ſteckte man im Frühjahre 1750 in die Erde. Kleine Palmbäume, welche darauf hervor ſproſſen, waren unverwerfliche Zeugen dieſer Befruchtung.

Ein neuer ſehr einfacher Verſuch, welcher 1750 angeſtellt ward, hatte eben den erwünſchten Fortgang, als der vorige. Der Staub von den männlichen Blumen, die man von neuem aus Leipzig kommen ließ, drang ohne Verzug in die Griffel unſers weiblichen Baumes, und machte eine große Menge Datteln fruchtbar, ungeachtet dieſer Büſchel von dem feuchten Moſe, worein er gewickelt war, auf dem Wege ſchwarz und faul geworden war.

Die

(*) Der Prinz Eugen wünſchte ſich, bey ſeinem heran nahenden Alter das Vergnügen zu haben, die Befruchtung der Dattelbäume, zu Wien in ſeinem Garten, mit eigenen Augen zu ſehen, von welcher er ſo viele und beſondere Umſtände geleſen und gehört hatte. In dieſer Abſicht wurden etliche Mahl für ihn aus der Barbarey, männliche und weibliche Dattelbäume verſchrieben. Dieſe waren von beſonderer Schönheit und Größe, und verurſachten allezeit auſſerordentliche Koſten. Sichern Nachrichten zu Folge, hat der Prinz für einen ſo großen weiblichen und männlichen Dattelbaum allemahl 100 Piſtolen bezahlen müſſen. Alle Vorſicht und Anſtalten wurden indeſſen durch Zufälle beſtändig vereitelt, und die Palmen vergingen, ohne daß der Prinz jemahls das Vergnügen haben konnte, die Befruchtung zu erhalten.

Die Trauben dieſer Datteln wurden vom Hrn. Prof. der königl. Academie zur Unterſuchung überreichet. Der größte Theil der Schwierigkeiten, welche die Kräuterkenner bey der Befruchtung der Pflanzen machen, fielen durch dieſen Verſuch zugleich über den Haufen.

Eben dieſer Verſuch iſt in dem Jahre 1751 gleichfalls gelungen. Auch der Einwurf, den die Gegner machen könnten, daß die Meinung von dem Geſchlechte der Pflanzen dadurch noch nicht erwieſen ſey, ſo lange man noch nicht durch die Erfahrung ſähe, daß die Früchte des Palmbaumes künftig nicht reif würden, wenn keine männliche Blumen dazu kämen, ward gehoben. Denn im Jahre 1752 hängte man keine männliche Blumen über die weiblichen, und die Früchte wurden auch nicht reif, ſondern blieben ſo klein und unreif, wie ſie allemahl vor dem Jahre 1749, ehe man den Verſuch angeſtellet hatte, geweſen waren.

Einige Jahre darauf erhielt Hr. Prof. Gleditſch von dem markgräfl. badendurlachiſchen Rathe, Hrn. D. Kölreuter, etwas friſchen Blumenſtaub von einer männlichen Palme, nebſt einem kleinen Vorrathe von ſolchem, der ſchon ein Jahr lang aufbehalten worden war. Letzterer zeigte bey den Verſuchen keine befruchtende Eigenſchaft mehr; der erſtere aber war deſto kräftiger. Zwiſchen den 9 und 26 May des Jahres 1767, brachte unſere Palme 11 Blumenſträuße nach einander hervor. Nachdem der Baum vom Staube, alten Blättern, dürren Blumenbüſcheln und andern Ueberbleibſeln gehörig gereinigt und zu den Verſuchen vorbereitet worden war, ſtellte Hr. Glediſch damit von neuem ſeine Erfahrungen an. Die häufig an den Büſcheln ausbrechenden Blumen gaben einen ausnehmend ſtarken und durchdringenden, dabey aber ſo angenehm erquickenden und weinartigen, Geruch von ſich, welcher das ganze Gewächshaus anfüllete. Ein ſicheres Zeichen, daß ſich die Blumen zur Befruchtung völlig geöffnet hatten! Die Staubbeutel (Antheræ) waren nicht nur taub und ganz leer von der befruchtenden Materie, ſondern ſie dufteten auch nicht den ſchönen erquickenden Geruch von ſich, welcher ſonſt zu der Zeit an andern Blumen bemerkt wird. Da nun die Blumen unſerer Palme in ihrer vollkommenen Kraft ſtanden, und die geöffneten Befruchtungsnarben in derſelben mit ihrer gewöhnlichen oehlichten Feuchtigkeiten überzogen waren, fing Hr. Gleditſch die Befruchtung ſelbſt an. Unter den 11 blühenden Palmbüſcheln ſuchte er die 3 vorderſten aus, die den Fenſtern im Glashauſe am nächſten, und der Sonnenwärme am meiſten ausgeſetzt waren. Den erſten belegt er mit dem alten Blumenſtaube; aber ohne Wirkung. Der zweyte und anſehnlichſte wurde mit dem

friſchen Blumenſtaube ſo weit befruchtet, als es damahls der geöffneten Blumen halber geſchehen konnte. Den dritten beſtreuete er bloß am unterſten Ende. Als er hernach die Wirkung des Blumenſtaubes unterſuchte, fand er, daß der Blumenrand mit den tauben Staubfäden vergangen, oder doch verändert worden, die kleinen Fruchtknoten (Ovaria) aber derber, etwas weniges vergrößert, in der Farbe verändert waren, und glänzend zu werden anfingen.

Die Befruchtung ſelbſt iſt ſo einfach als leicht, daß ſie jedermann im Nothfalle verrichten kann. In den Morgenländern wird ſie auch wirklich an den Dattelbäumen von den gemeinſten Landleuten beſorget. Sie ſtecken die männlichen ſtaubreichen Blumenbüſchel zu den weiblichen in eine Scheide auf die Palmen zuſammen, oder ſtreuen, ohne weitere Künſte, den ausgefallenen Staub darüber. Auf eben dieſe Art hat Hr. Prof. Gleditſch den ausgefallenen Staub mit einem Kaffelöffel vom papiernen Umſchlage abgekratzt und gelinde darauf fallen laſſen. Bey dem letztern Verſuche belegte er die geöffneten Blumen durch einen kleinen Haarpinſel der Mahler ordentlich mit dem Staube, ohne eine einzige zu verfehlen. Alle übrige Blumen-Büſchel lieſſen ihre kleine Früchtchen größtentheils fallen, und diejenigen, welche der aufſteigende Saft meiſtens im fleiſchichten Antheile etwas aufgetrieben hatte, brachten keinen Kern, ſondern einen kleinen unfruchtbaren Samen, der an Größe einer gemeinen Küchenerbſe gleich kam. Der große befruchtete Palmenſtrauß brachte zu Ende des 7ten Monathes reife und vollkommene Datteln. Die von den erſtern Blumen waren die größten; die andern aber, wegen der in den folgenden Monathen abnehmenden Sonnenwärme, von vermiſchter Größe, und durchgängig kleiner als die erſtern.

Eſſai d'une fécondation artificielle fait ſur l'eſpece de Palmier que l'on nomme Palma dactylifera folio flabelliformi, par M. GLEDITSCH, trad. du latin. ſt. im V Th. der *Mémoir de l'Acad. R. d. Sc & b l. à Berl.* auf das Jahr 1749, à Berl. 1751, 4 S. 103—108.

Von Datteln, welche auf eine merkwürdige Art reif geworden, ſ. 2tes St. der Phyſikal. Beluſtig. Berl. 1751, 8. S. 81—96. St. 4, S. 280—282. St. 8. S. 602—604. St. 16, S. 449, f.

Nachricht von der vermittelſt Aufhängung der männlichen Palm-Blumen über die weiblichen verurſachten Reifwerdung der Früchte des Palmbaums in dem botaniſchen Garten der Kön. Acad. d. Wiſſ. zu Berlin, ſt. im 1 St. der Berlin. crit. Nachr. aus dem Reiche der Gelehrſ. a. d. J. 1751.

Verſuche, durch die Kunſt einen Palmbaum fruchtbar zu machen; Auszug aus den Abhdl. der Kön. Acad. d. Wiſſ. ſt. im 2ten St. der 6 Woche der Berlin. wöchentl. Relation der merkwürdigſten Sachen aus dem Reiche der Natur rc. v. J. 1751, S. 89—91.

Jo-

Jo. Gottl. Gleditſchs kurze Nachricht von einer künſtlichen wohlgelungenen Befruchtung eines Palmbaumes, im königl. Kräuter-Garten zu Berlin, ſt. in Deſſen vermiſchten phyſikaliſch-botaniſch-oeconomiſchen Abhandlungen I Th. Halle 1765, gr. 8. S. 94 — 104.

Rélation de la fécondation artificielle d'un Palmier fémelle, réitérée pour la troiſieme fois, & avec un plein ſuccès dans le jardin botanique de l'Acad. r. à Berl. le lûe 14 Juill. 1768, par Mr. GLEDITSCH, ſt. im XXIII Th. der Berliner *Mémoires*, a. d. J. 1767, à Berl. 1769, 4. S. 3 — 19. u. Deutſch, u. d. T. Nachricht von der zum drittenmal gelungenen Befruchtung des weiblichen Palmbaums, im königl. botaniſchen Garten zu Berlin, im 4 St. des II Bandes der Berlin. Sammlungen ꝛc. 1770, 8. S. 367—383.

Die Pflanzen des Dattelbaumes laſſen ſich leicht aus dem Samen, welcher aus der Frucht genommen iſt, erlangen; nur muß man dahin ſehen, daß er friſch iſt. Man ſäet ihn in Töpfe, die mit leichter, fetter Erde angefüllt ſind, und auf ein mäßiges Treibbeet von Lohe eingeſenket werden, welches beſtändig in der mittlern Wärme erhalten, und die Erde öfters durch Begießen erfriſchet wird. Wenn die Pflanzen aufgegangen und etwas erwachſen ſind, muß man jede in einen beſondern kleinen mit leichter Erde angefüllten Topf ſetzen, und wieder in ein Treibbeet einſenken, wo ſie begoſſen werden, und freye Luft, nach Verhältniß der warmen Witterung, und des Beetes, worauf ſie ſtehen, bekommen. Auf dieſem Beete bleiben ſie den ganzen Sommer über ſtehen; allein, zu Anfange des Auguſtes gewöhnet man ſie nach und nach an mehrere Luft, um ſie zur Ankunft des Winters abzuhärten. Denn, wenn ſie zu ſehr getrieben werden, ſind ſie zu hart, daß ſie ohne große Beſchwerlichkeit nicht durch den Winter zu bringen ſind, beſonders wenn man kein Lohtreibhaus hat, ſie darin aufzubehalten.

Zu Anfange des Octobers ſetzt man die Pflanzen in das Treibhaus, doch ſo, daß ſie einen mäßigen Grad Hitze bekommen. Sie könnten auch an einem kühlen Orte erhalten werden; ihr Wachsthum wird aber ſo ſehr aufgehalten, daß ſie im folgenden Sommer ihre Stärke nicht erlangen.

Wenn

Wenn man dieſe Pflanzen verſetzt, welches eigentlich jährlich einmahl geſchehen ſollte, muß es mit der größten Behutſamkeit geſchehen, damit ihre große Wurzeln nicht verletzet oder abgeſchnitten werden. Man nimmt alle kleine Faſern hinweg, die ſich der Fäulniß nähern, ſonſt werden ſie bald darnach abſterben, und die neuen Faſern verhindern, heraus zu wachſen, welches größten Theils das Wachsthum der Pflanzen zurück halten würde.

Dieſe Pflanzen haben ſelbſt in ihrem Vaterlande einen ſehr langſamen Wuchs, und man kann daher nicht erwarten, daß ſie bey uns ſehr geſchwinde wachſen ſollten. Man kann ſie aber ſehr weit bringen, wenn man die Töpfe, welche zur Größe der Pflanze ein Verhältniß haben, jedoch eher zu klein, als zu groß, ſeyn müſſen, in ein Lohtreibbeet ſetzt, welches man, ſo oft es nöthig iſt, erneuert, und die Pflanzen darin Sommer und Winter ſtehen läßt.

GÜNTH. CPH. SCHELHAMMERI obſ. de palmæ ex ſemine ortu, ſt. in den *Miſc. Nat. Cur.* Dec. II. A. VIII. Obſ. 33.

Die Früchte des Palmbaumes, oder die **Datteln**, müſſen, **wenn ſie gut heiſſen ſollen**, groß und vollkommen, ohne Runzeln, auswendig röthlichgelb, inwendig aber voll Saft und Fleiſch ſeyn. Letzteres muß unter der äuſſern Haut röthlich, bey dem Kerne aber weißlich, ausſehen. Der Geſchmack muß weinhaft und erquickend ſeyn; und wenn man ſie ſchüttelt, müſſen ſie nicht klappern. Diejenigen, welche trocken, hart, ohne Saft, runzelig, löcherig und wurmſtichig ſind, taugen nichts. Diejenigen, welche von Tunis kommen, ſind die beſten. Man bringt aus Syrien und Aegypten nach Europa Datteln, welche aber runzelig, und entweder auf den Bäumen vertrocknet, oder an Fäden gereihet, an der Luft gedörret worden ſind. Die, welche aus Spanien gebracht werden, ſind ſelten recht reif; und die von Salee werden gar leicht wurmſtichig, und verderben. Auch bringt man

deren

deren aus der Provence, die aber ebenfalls nicht von gehöriger Güte ſind. Zu Amſterdam werden ſie nach dem Centner von 100 Pfunden gemeiniglich zu 25 bis 30 Gulden verkauft, und nach dem Gewichte tarirt.

Der Palmbaum iſt ein überaus nützlicher Baum. Die Einwohner der Gegenden, wo derſelbe wächſt, bedienen ſich der Palmſtämme zur Erbauung ihrer Hütten, und bedecken ſelbige mit den Zweigen. Die Trauben und Gehänge dienen zu Beſen; die ausgeleerten Fächer und Säcke, worin die Datteln ehemals verborgen gelegen, können auf verſchiedene Weiſe gebogen, und zu Trinkgeſchirren, Krügen, Schüſſeln ꝛc. eingerichtet werden. Aus den Reiſern und Ruthen der Gehänge, und langabhangenden Trauben, werden Stricke zu Schiff-Seilen bereitet. Es werden nähmlich ſelbige, nachdem ſie vorher gehörig geſäubert, und 8 Tage lang in Waſſer geweicht worden, mit hölzernen Schlägeln geklopft, und dadurch zu einer Art Werg, die zur Seilerarbeit tauglich iſt, gemacht. Aus eben dieſem Zeuge werden auch Schuhe verfertigt, deren ſich in den heißen ländern das Bauern-Volk bedienet, und welche es mit untergelegten Stricken befeſtigt. Aus den Blättern, ſonderlich der wilden Palmbäume, wirket man die langen Matten und Decken, Tulet oder Dſjulet genannt, worein die zu verſchickenden Waaren gewickelt werden; auch werden daraus dünne Stricke gedrehet, womit dieſe Decken zugenähet werden. Man macht auch davon Körbe und Flechten, allerley geringe Waaren darin aufzubehalten. Ja, es werden durch gewiſſe Kunſtgriffe auch verſchiedene Fliegelwedel und Hauptdecken verfertigt, wenn ſie vorher weiß gebleicht, verſchiedentlich gefärbt, und mit allerley Saumwerke eingefaßt ſind. Die indianiſchen Brachmanen ſchreiben auf die Palmblätter. Das kleine krauſe Netz, womit unten die Zweige eingefaßt ſind, dienet zum Zunder; auch leiſtet es, zu Verwahrung der Waſſerkrüge und anderer Trinkgeſchirre, imglei-

chen

chen zur Befeſtigung und Verführung der irdenen und gläſernen Geſchirre, eben den Nutzen, wie Werg und Stroh.

Daß die Sproſſen und Früchte, noch ehe ſie zum Ausbruch und Reife gelangt ſind, zur Leckerkoſt und Liebesreitzung gewählt werden, habe ich bereits oben erwähnt. Wenn aber die Früchte ſelbſt reif werden, müſſen ſie den größten Theil des Hungers der Einwohner ſtillen, als welche dieſelben auf allerley Art zu zubereiten, und damit Hunger und Durſt zu befriedigen wiſſen.

Aus den Früchten gewiſſer Arten von Palmen, inſonderheit der Th. II, S. 277 beſchriebenen Aouara, und der Pflaumpalme (Elate ſylveſtris *Linn.*), wird eine Art von Oehl, oder ein ſchmiericht=dicker Saft, wie Butter, geſotten und gepreſſet. Es iſt dieſes das ſo genannte **Dattelöhl** oder **Palmöhl**, L. Oleum palmæ, Oleum de Senega, Fr. Huile de Palme, Huile de Senega. Die Art ſolches zu verfertigen, iſt ſehr verſchieden. Einige nehmen die Früchte, und legen ſie auf große Haufen, damit durch die Sonnenhitze und eigene Schwere dieſe dicke und oehlige Feuchtigkeit heraus gepreßt werde; Andere beſchweren dieſelben mit Gewichten, um dadurch eine größere Menge zu erhalten. Einige haben in ihren Wohnungen beſonders dazu eingerichtete unterirdiſche Keller, in welche die Datteln geſchüttet, und der heraus laufende Saft in beſondern Höhlen geſammlet wird; wenn aber dadurch nicht genug Oehl erhalten wird, ſo gießen ſie ſiedendes Waſſer darauf, damit der ſüße Saft dadurch verdicket und heraus gezogen werde. Die gemeinſte Art iſt, daß man die reifen Früchte ſammlet, gelinde aufbricht, und mit Waſſer in einem Gefäße an das Feuer ſetzt; wenn ſie zu kochen anfangen, rühret man ſie plötzlich mit einem flachen Stecken oder Spatel, das Fleiſch von den Steinen abzuſondern, da die letztern zu Boden ſinken; alsdann breitet man ſie aus, und wenn ſie kalt ſind, wird daraus ein Weſen wie Butter, von einer blaſ-

ſen Fleiſchfarbe, welches wie Veilchen riecht, und, beſonders wenn es friſch iſt, ſo ſüß und wohlſchmeckend, wie unſere beſte friſche Butter, iſt; wie denn auch die Negern damit ihren Reis und Brey ſchmackhaft zu machen pflegen. Sie ſchmieren ſich auch damit, und machen ihre Gliedmaßen dadurch gelenk. Die Europäer finden es zu Brühen eben ſo gut, als friſche Butter oder Speck, wenn es friſch iſt; denn mit der Zeit wird es ranzig und ungeſchmackt, und taugt alsdann nur zu Lampen.

Aus dem eigentlichen Dattelbaume ſowohl, als der Pflaumpalme, wird der **Palmwein**, oder ſo genannte **Palmſekt**, verfertigt, welcher die Farbe und Conſiſtenz des Milchrohmes hat. Er wird auf unterſchiedene Weiſe aus dieſen Bäumen gezogen. Die erſte bey den Negern gewöhnliche Weiſe, iſt dieſe: Einige Zoll weit unter der Krone ſchneidet man einen Zweig bis auf einige Blätter ab, die man über den Einſchnitt umbieget, und mit einem hölzernen Nagel, den man in den Baum ſchlägt, befeſtiget. Die Spitze dieſer Blätter krümmet ſich alsdann in einen Flaſchenkürbiß, oder in einen kleinen runden irdenen Topf mit weiter Oeffnung, welcher dergeſtalt angebracht iſt, daß er weder abfallen, noch ſich von den Blättern entfernen kann. Es tröpfelt alsdann der aus dem abgeſchnittenen Zweige dringende Saft längſt den Blättern herab, uud ſammlet ſich in dem angehängten Gefäße.

Die zweyte Art, Palmſekt aufzufangen, beſteht darin, daß man ein rundes Loch, anſtatt eines Einſchnittes am Gipfel des Baumes macht und einige zuſammen gerollte Blätter hinein ſteckt, welche anſtatt einer bequemen Rinne dienen, wodurch die Feuchtigkeit in den angehängten Topf laufen kann.

Beym Dattelbaum ſind beyde Methoden keiner ſonderlichen Schwierigkeit unterworfen, weil man ſich hier nur an ſolche Stämme halten darf, deren Höhe nicht über 5 Fuß beträgt. Wenn es aber darauf ankommt, Palmſekt von einem ſehr hohen Baume zu ſammlen, wie z. B. die Pflaumpalmen

ſind,

ſind, ſo iſt eine ſolche Beſchäftigung ſchon mit weit mehrern Schwierigkeiten verknüpft.

Die Negern gebrauchen keine Leitern, die Palmbäume hinauf zu kommen, ſie mögen Früchte oder Wein haben wollen, ſondern ſie bedienen ſich dazu eines drey Querfinger breiten Gürtels von der Rinde der Bauhiniſchen Pflanze, oder von Palmblättern, die vorher an der Sonne getrocknet, hernach geklopft und geflochten werden. An dem einen Ende des Gürtels iſt ein Schnürloch, wodurch ein am andern Ende befeſtigtes Querholz geſteckt werden kann, welches die Stelle eines Knopfes vertreten muß. Ein ſolcher Gürtel darf weder zu geſchmeidig noch allzu ſteif ſeyn, muß aber eine hinlängliche Federkraft behalten, um ſich nicht falten oder ſtark zuſammen runzeln zu können. Im Ganzen pflegt er einen Zirkel von $2\frac{1}{2}$ Fuß im Durchmeſſer auszumachen, welcher, wenn er durch den Körper des Menſchen und des Baumes, um welchen er gezogen iſt, ſtark geſpannet wird, eine ovale Figur bekommt, in welcher zwiſchen beyden ein leerer Raum von $1\frac{1}{2}$ Fuß bleibt. Mit einem ſolchen Gürtel binden ſie ſich gleichſam an den Baum, und helfen ſich im Klettern erſt mit den Füßen, hernach mit ihren Knien und Händen, bis der um den Baum gezogene Theil des Gürtels unter demjenigen ſich befindet, welcher ihre Lenden oder Dickbeine umgibt, und ihnen ſtatt eines bequemen Sitzes dient. Hierauf nähern ſie ſich dem Baume wieder, um den andern Theil des Gürtels in die Höhe zu ſchieben; ſodann rutſchen ſie, mit Hülfe der Füße und Knie, hurtig wieder ſo weit am Baume in die Höhe, bis die Hälfte des am Baume befeſtigten Gürtels weit genug unter dem Theile, welcher ſie umgibt, zurück iſt, und wieder nachgeſchoben werden muß. Abglitſchen kann der Gürtel niemahls, weil er zwiſchen dem kletternden Neger und dem Baume beſtändig ſtark geſpannt, auch der Stamm des Baumes rauh iſt. Auf dieſe Art kommen ſie hurtig, bis an den Gipfel des Baumes, ſetzen ſich ruhig auf ihren Gürtel, und ſchneiden, weil ſie nun die Hände frey haben, die reif befundenen Früchte ab, hängen ſie an die mit Wein gefüllten Flaſchenkürbiſſe, und laſſen ſie ſodann mit einem Seile hinab. Beym Herabſteigen thun ſie das Gegentheil von dem, was beym Hinaufklettern geſchah. Sie rücken nähmlich den am Baume befeſtigten Theil des Gürtels allmählich weiter herunter, anſtatt ihn, wie vorher, aufwärts zu ſchieben.

Nicht allen Palmſekt pflegt man zu gleicher Zeit, wie den Wein aus Trauben in gemäßigtern Himmelsſtrichen, zu ſammlen. Die Bäume geben täglich nur einen gerin-

gen

gen Vorrath von dieſem Safte, und er muß überdieß gleich friſch getrunken werden, weil er in kurzer Zeit eine merkliche Säure anzunehmen pflegt. Die Negern trinken ihn eher nicht, als nach 24 Stunden, oder wenn er durch die Gährung ſcharf genug geworden iſt, den Gaumen auf eine angenehme Art zu reitzen. Bis zum dritten Tage nach ſeiner Einſammlung läßt er ſich recht wohl trinken; hernach aber ſteigt er nach dem Kopfe, und verurſachet eine ſehr gefährliche Trunkenheit. Wenn dieſe Zeit verſtrichen iſt, verwandelt er ſich in einen ſchlechten Eſſig, welcher alsbald einen unerträglichen Geruch anzunehmen pflegt.

Allgemeine Hiſtorie der Reiſen zu Waſſer und Lande, III Band, Lpz. 1748, 4. S. 288, f. und S. 462.
Berlin. Sammlungen, V B. 5 St. Berl. 1773, 8. S. 469, fgg.

Der davon deſtillierte **Branntwein** bekommt bey den Landeseinwohnern den Nahmen einer Magenſtärkenden und Grimmenſtillenden Arzeney, damit das muhamediſche Geſetz nicht beleidiget werde; und es wiſſen ihn die Reichen, um ihm deſto kräftigere Wirkung zu verſchaffen, mit Gewürz und Ambra, zur Vergnügung des Geſchmackes und Geruches, zu verſehen und zu verbeſſern.

Die Dattelkerne werden in den Morgenländern gemahlen, wie Mehl gebraucht, und inſonderheit den Kamelen zum Futter gegeben. In Babylon ſollen dieſelben von den Schmieden anſtatt der Kohlen gebraucht werden.

Was den **Gebrauch der Datteln in Europa** betrifft, ſo wird ihr Fleiſch, wenn es trocken iſt, gegeſſen. Es gleicht dem Fleiſche einer trocknen Feige. Die trocknen Datteln werden ſowohl ohne, als mit Zucker überzogen, unter dem Confecte aufgeſetzt. Für Schwindſüchtige und ſchwangere Perſonen, ſollen die Datteln eine ſtärkende Speiſe abgeben, zumahl, wenn ein gutes Glas Wein darauf getrunken wird.

Man pflegt ſie auch zu dämpfen, und mit Wein, Zucker, Zimmet und andern Specereyen zu zubereiten. Man nimmt, in dieſer Abſicht, den Kern nebſt dem inwendigen Häutchen aus den Datteln, läßt ſie in Butter dämpfen, gießt alsdann Wein daran, und wirft Citronenſchalen, Zucker und etwas Zimmet darein. Oder, es werden zuvörderſt die Datteln in Wein geweichet, mit dieſem hernach zum Feuer geſetzt, und darüber gedämpfet; wenn nachher, wie ſchon gemeldet, Citronenſchalen, Zucker und etwas Zimmet hinzu gethan worden, werden ſie angerichtet, und dabey noch mit Zucker und Zimmet beſtreuet.

Um eine Torte von Datteln zu machen, werden die Datteln in der Mitte entzwey geſchnitten, und die Kerne nebſt dem weißen Häutchen heraus genommen; hierauf muß man einen Theil derſelben in Wein dämpfen, den andern aber hacken, mit fein geriebenen Mandeln vermengen, eine kräftige Fülle davon machen, dieſe in einen gemeinen Torten, oder von Marcipan-Zeug aufgeſetzten Teig, und die andern gedämpften Datteln darauf legen, die Torte mit eingemachten zierlich beſchnittnen Citronenſchalen auszieren, ſie im Ofen backen laſſen, und beym Anrichten Pomeranzenblüthwaſſer daran thut.

Wie ein **Dattel-Mus** zu machen ſey, findet man im neuen lehrreichen und vollſtänd. Magazin für junges Frauenzimmer, Carlsruhe 1769, 8. S 694.

Die **Dattelkerne** laſſen ſich anſtatt Kaffe gebrauchen. Nach dem Berichte des 19 St. der Stutg. phyſikaliſch-ökonom. gemeinnützl. Wochenſchr. v. J. 1756, hat ein erfahrner Arzt folgenden Verſuch deshalb angeſtellt. Es wurde von dieſen Kernen 1 Loth geröſtet, zerſtoßen, und mit 3 Schoppen Waſſer, wie Kaffe gekocht, auch ſchalenweiſe ohne und mit Zucker wie Kaffe getrunken. Der Geruch davon war, wiewohl ſehr ſchwach, gewürzhaft; der Geſchmack aber ein wenig ſäuerlich und anziehend, jedoch nicht ohne Süßigkeit; die Farbe röthlich und klar, nicht oehlicht noch trübe,

mithin alles annehmlich zu trinken. Als es das erſte Mahl morgens nüchtern mit 3 Schalen voll geſchehen war, merkte man eine Stunde darnach Luſt zum Eſſen. Weder vor noch nach der Mahlzeit wurden Wallungen, dergleichen von dem Kaffetranke bey einigen Naturen zu entſtehen pflegen, verſpüret.

Ein thörichter Aberglaube war es vormahls, wenn man den kleinen Kindern unwiſſend Dattelkerne in die Taſche ſteckte, und dabey glaubte, ſie könnten alsdann nicht fallen, oder ſonſt einen Schaden nehmen.

Des **Palmoehls** bedienen ſich die Aerzte in Europa, die Glieder und Nerven zu ſtärken, und die Schmerzen des Podagra zu lindern, indem ſie die Gliedmaßen mit erwärmten Palmoehl bähen. Man hält es für eine beſondere Arzeney wieder den Huſten und Schnupfen, wenn man es, mit Weingeiſt vermengt, äuſſerlich aufleget. Inſonderheit hat man daſſelbe ſehr heilſam befunden, 1) in denen Froſtbeulen, die mit einem unleidlichen Jucken begleitet werden, ſonderlich an den vom Froſte geſchwollenen oder gar aufgeſprungenen Knöcheln an Händen und Füßen, welche letztere entſetzlich zu ſchmerzen pflegen; 2) in denen Ritzen oder Spalten, welche ſich ſowohl nach erlittener heftiger Kälte, oder auch nach oft gehabtem Chiragra und Podagra in den innern Flächen der Hände und Füſſe äuſſern, ſie mögen entweder trocken, oder mit einem Ausfluſſe einer ſcharfen ſalzigen Materie verbunden ſeyn; 3) in den Riſſen der Haut an Händen, welche ſonderlich zur Winterszeit von vielem Waſchen bey den Wäſcherinnen entſtehen. Vom zweyten Falle führt Hr. D. Bönneken, im 10 St. der Fränkiſchen Sammlungen, Nürnb. 1757, 8. S. 235, fgg. eine wichtige praktiſche Bemerkung an. Ferner ſoll auch dieſes Oehl wieder den Ausfall des Maſtdarmes bewährt ſeyn. Es hat aber daſſelbe nicht nur eine über-

aus heilende und balſamiſche Kraft in lebendigen Körpern, ſondern es äuſſert auch ſo gar eine der Fäulniß wiederſtehende Wirkung in todten Körpern, und wird daher zum anatomiſchen Einſprützen mit Nutzen gebraucht.

SAM. THEOD. QUELLMALZ progr. de oleo palmæ, materia injectionibus anatomicis aptiſſima. Lipſ. 1750, 4. 2 B.

In den Apotheken hat man das Emplaſtrum diapalmæ, wozu eigentlich, nach der Vorſchrift des brandenburgiſchen Diſpenſatorium, das Palmöhl genommen werden ſollte; weil aber letzteres nicht allemahl vorräthig iſt, ſo hat man ein ähnliches Oehl zu ſubſtituiren geſucht. Man hat geglaubt, daß die erſten Knoſpen der Pappelweiden (Oculi ſ. gemmæ populi nigræ), welche bekannter Maßen ein angenehmes Oehl bey ſich führen, das ſo gar etwas dem peruvianiſchen Balſame ähnliches hat, deſſen Stelle vertreten könne, ſo wie auch anſtatt der friſchen Palmblätter die jungen Eichenblätter zu dieſem Pflaſter zu nehmen, erlaubet worden.

Einige ſuchen das Palmöhl durch eine Vermiſchung von Baumöhl, Wachs, Violenwurzel und Curcumämehl nachzukünſteln; welcher Betrug aber leicht zu entdecken iſt, wenn man dergleichen Oehl an die freye Luft ſetzt, denn alsdann verändert das echte ſeine goldgelbe und natürliche Farbe, welches man an dem nachgemachten und falſchen nicht bemerkt. Mit der Zeit wird das echte zwar auch weiß, es nimmt aber ſeine vorige Farbe wieder an, wenn man es an dem Feuer zergehen läßt, welches mit dem falſchen nicht geſchieht.

Vorzeiten verehrte man tapfern Helden und Siegesfürſten Palmenzweige, zum Zeichen ihres Sieges und Ueberwindung. Die triumphirenden Siegesfürſten zu Rom hatten auch Veſtes palmatas, d. i. Kleider, worein goldene Palmzweige gewirkt waren. Den Märtyrern gab man Palmen in den Händen, als ein Zeichen ihrer Beſtändigkeit und Sieges. In der h. Schrift wird der Gerechte mit dem Palmbaume verglichen.

GE. CARSTEN BLOCH tentamen Φοινικολογιας ſacræ, ſ. diſſertatio emblematico-theologica de Palma, Hafn. 1768. 8. 178. S.

Zu

Zu Rom pflegte man zum Neujahr Spathalion caryotarum, eine Palmſcheide mit heraus hangenden Datteln, zu ſchenken; es war aber nur, wie aus dem Martialis (*) erhellet, ein Geſchenk für die Armen.

Relation ſur un Dattier dans le jardin imperial d'été à Petersbourg, dont les feuilles ſont en forme d'éventail, & qui porte des fruits, ſt. in der *Gazette litter. de Berl.* 1767. S 356, f.

Sur les dattes, ſ. *Almanach de Gotha*, aus dem Jahre 1772, S. 154—156.

Vom Palmenbaum, ſ. Wolfg. Jac. Dümlers Baum- und Luſtgarten, Nürnb. 1664, 8. S. 382—404.

ENGELB. KAEMPFER amoenitatum exoticarum Faſciculus IV, continens relationes botanico-hiſtoricas de Palma dactylifera, in Perſide crescente, ſt. n. 1 K. T. in Deſſen *Amoenitatt. exot.* Lemgov. 1712, 4. S 659—764.

FR. REDI notizie intorno alle palme. Fiorenz. 1666.

Deſcripcion y cultivo de la Palma, o Palmera donde ſe advierten algunas curioſidades dignas de ſaberſe, di ANT. CAP de VILA. 1763.

Auszug aus des Hrn. Anton Cap de Vila an den Hrn. Präſid. v. Haller, in ſpaniſcher Sprache geſchriebenen und eingeſchickten Aufſatz von der Wartung des Palmbaums, und einigen Merkwürdigkeiten dabey, deſſen Innhalt in der Verſammel. der Kön. Geſellſch. d. 10 Sept. 1763 von dem Herrn Prof. Käſtner erzählt worden iſt, ſt. im 119 St. der Gött. Anz. v. gel. S. a. d. J. 1763, S. 961—966.

Obſervations ſur le Palmier, & méthode de cultiver cet arbre, tirées d'un Memoire eſpagnol, envoyé à Mr. le Baron de Haller, par Dom ANTONIO ÇAP de VILA, ſt. im *Journ. encycloped* du 1 Avr. 1764, S. 128—131.

Extrait de la deſcription & culture du Palmier, par Mr. ANT. CAP de VILA, ſt, im *Journ. oecon.* Dec. 1766. S. 566, f.

Jo. Cph. Volkamers Beſchreibung des Dattel-tragenden Palm-Baums, ſt. in Deſſen *Continuation* der Nürnberg. *Heſperidum*, Nürnb. 1714, fol. S. 222—226, n. 2 K. T.

Siehe auch Hermodattel.

Dattel-Kern, ſiehe oben, S. 753, f. 769, und 770, f.

Mit eben dieſer Benennung beleget man auch einen Seidenwurm, der ſich eingeſponnen hat. Siehe Seidenwurm.

(*) Aurea porrigitur Jani caryota calendis:
Sed tamen hoc munus pauperis eſſe ſolet.
MARTIAL. *Lib. XIII. Epigr.* 27.

Dattel-Oehl, ſiehe oben, S. 766.

Dattel-Palme, ſiehe oben, S. 753.

Dattel-Pflaume, Fr. Prune datte; ſiehe unter Pflaume.

Dattel-Torte, ſiehe oben, S. 770.

Datum, L. Datum, Ital. Dato, Fr. Date, im gemeinen Leben, die Zeit und der Ort, wann und wo ein Brief oder eine andere ſchriftliche Urkunde, als: Obligationen, Dingungscontracte und Wechſelbriefe, geſchrieben und ausgeſtellet worden. Das Datum in einen Brief oder andere Schrift ſchreiben und anmerken, heißt **datieren**, Fr. dater; gleichwie, wenn man in eine Schrift ein früheres oder ſpäteres Datum ſetzt, als da ſie wirklich ausgeſtellt worden iſt, ſolches **antidatieren**, und ein dergleichen Datum ſelbſt **Antidatum** heißt. Im Oberdeutſchen nennet man das Datum eines Briefes oder einer Schrift, die **Gabe** derſelben. Man ſagt auch, daß eine Obligation, Fracht- und anderer Brief, u. d. gl. z. E. in Berlin, Hamburg ꝛc. **datiert** ſey, wenn ſie in einer oder der andern der benannten Städte geſchrieben und unterzeichnet worden ſind.

Man pflegt den Tag und das Jahr gemeiniglich nur mit Ziffern auszudrücken. In Briefſchaften und Urkunden von Wichtigkeit aber, und wo ſehr vieles auf das Datum ankommt, iſt es nöthig, Jahr und Tag mit ordentlichen Buchſtaben ganz auszuſchreiben, weil die Ziffern leicht durch Hinzuſetzung einer Ziffer vermehret, oder durch Radiren vermindert, und überhaupt verfälſchet werden können. Dieſe Veränderung und Verfälſchung des Datum in Urkunden, welche der eine Theil dabey vornimmt, gehört, weil dem andern Theil ein großer Schade dadurch geſchehen kann, unter die Arten eines ſtrafbaren Falſi.

Es datieren die Kauf- und Handelsleute, auch Banquiers, nicht nur ihre Briefe, ſondern auch die Memoriale, Rechnungen, und ſo gar auch die Artikel, welche ſie in die Handels-Bücher eintragen, es mögen ſelbige gleich unter die Einnahme oder Ausgabe, oder in Credit, oder unter die Contanten geſtellet werden. Ueberhaupt iſt in Anſehung der Commercien faſt nichts von ſolcher Wichtigkeit, als das Datum, wie denn auch auſſer der Handlung bey Urkunden überhaupt das Datum ein weſentliches Stück iſt. Und ſo iſt inſonderheit bey Wechſel-Briefen gleichfalls das Datum, wann und wo ſie ausgeſtellet worden, eins der nöthigſten Stücke zu einem ordentlichen und gültigen Wechſelbriefe. Es wird aber ſolches hierbey deswegen erfordert: 1) damit ein Girant, wenn ein ſolcher Wechſelbrief mit Proteſt retournirte, allenfalls ſogleich an den Ausgeber gehen, und ſich von demſelben Satisfaction geben laſſen könne. Und ob man ſchon dagegen einwenden möchte, daß dieſe Schwierigkeit alsdann gehoben werden könnte, wenn ein ſolcher Girant an ſeinen vorhergehenden Giranten, und dieſer in der Ordnung weiter bis auf den erſten Giranten ginge, welcher denn ſchon wiſſen würde, wo derjenige auszufinden ſey, der den Wechſel-Brief ausgeſtellet hat: ſo ſind doch die Giranten bisweilen unterdeſſen in ihrem Credite dergeſtalt geändert, daß man ſich oft genöthigt ſieht, in der guten Hoffnung nach dem Traſſenten zu fragen, um bey demſelben beſſern Troſt zu finden. 2) Wofern ein Wechſelbrief a dato ausgeſtellet werden ſollen, und das Datum oben vergeſſen worden: ſo iſt er in Anſehung des Acceptanten oder Traſſaten null und nichtig, und kann von demſelben ohne Präjudiz nicht acceptiret werden; bey welchen Umſtänden ſich denn der Traſſent immer auf einen Proteſt gefaßt halten kann. 3) Da auch in verſchiedenen Handelsplätzen feſtgeſetzt iſt, daß Remittent ſchuldig ſeyn ſolle, alle Primawechſel, welche auf Sicht oder à Uſo lauten, zur Acceptation zu ſenden: ſo wird jedermann leicht begreifen können, was es dieſerwegen, und alsdann für Schwierigkeit geben könnte, wenn das Datum, oder die Zeit, da der Wechſel ausgeſtellt worden, vergeſſen, mithin Traſſent nicht unwiederſprechlich erweiſen könnte, wenn er ſolche dem Remittenten zum Verſenden eingehändiget habe.

Die Acceptation der Wechſelbriefe betreffend: ſo ſind zwar verſchiedene Wechſelordnungen, welche ohne Unterſchied prätendiren, daß die Zeit der Acceptation dabey bemerket werde;

Allgem. Preuß. Wechſelrecht, Art. 22.
Breßlauer Wechſelordnung, Art. 9.
Leipziger Wechſelordnung, Art. VIII.

Braunſchw. Wechſelordnung, Art. 19.
Nürnberg. Wechſelordnung, Cap. 2, Art. 10.
Frankfurter Wechſelordnung, Art. 7.
Danziger Wechſelordnung, Art. 10.
Augſpurger Wechſelordnung, Cap. 1, §. 9.

und es hat ſolches auch unſtreitig in Wechſelbriefen, welche auf Sicht oder à Uſo lauten, Statt, weil in dergleichen Wechſel-Briefen die Verfallzeit von dem Tage der Acceptation an gerechnet wird. Bey Wechſelbriefen hingegen, welche à Dato lauten, wird in der Praxi um deswillen ſelten das Datum, wenn die Acceptation geſchehen iſt, hinzu geſetzet, weil die Verfallzeit eines ſolchen Wechſels nicht von dem Datum der Acceptation, ſondern von dem Datum, wenn der Wechſelbrief ausgeſtellet worden iſt, gerechnet wird.

In eigenen, oder auf ſich ſelbſt geſtellten Wechſeln, iſt es hauptſächlich deswegen nöthig, die Zeit, wenn ſolche ausgeſtellet worden, beyzufügen, damit theils um ſo beſſer beurtheilet werden könne, ob der Schuldner zu ſelbiger Zeit fähig geweſen ſey, Wechſel auszuſtellen; theils auch, damit man, wenn die Zinſen bis zur Verfallzeit ſtipuliret worden, in Ausrechnung derſelben einen gewiſſen Termin, von welchem an zu rechnen iſt, haben könne.

Bey andern Obligationen hat das Datum auch ſeinen beſondern Nutzen, immaßen z. E. bey einem Concurſe oder Creditweſen die Gläubiger mehrentheils nach dem Datum rangiret, d. i. nach dem ihr mit dem Schuldner errichteter Contract, oder die von ihm an dieſelben ausgeſtellte Schuldverſchreibung eher oder ſpäter ausgefertiget und unterſchrieben worden iſt.

Datura, ſiehe Stech-Apfel.

Daube, Dämpfen des Fleiſches; ſiehe oben, S. 638, f.

Daube, bey den Böttchern, und im gemeinen Leben, die Seitenbreter eines hölzernen Gefäßes. Ein Faß in Dauben ſchlagen, es zerſchlagen. Siehe unter Böttcher, Th. VI, S. 85, fgg.

In Niederſachſen lautet dieſes Wort Deue, im Franzöſ. Douve. Da die Dauben im Niederſ. auch Stäbe, im Engl. Staves, im Schwed. und Isländ. Staf heiſſen, ſo ſcheint es, daß beyde Wörter bloß durch den Ziſchlaut von einander unterſchieden ſind. Siehe Stab, Stubbe, und Zuber.

Daube, (Bruſt⸗) Bruſt⸗Daubel, ſ. Th. VII, S. 135.

Daucus, ſiehe **Möhre.**

Dauen. Unter dieſem Worte, welches nur bey einigen Arten von Gärbern üblich iſt, beſonders bey ſolchen, welche Corduan bereiten, wird die ganze Zubereitung der gefärbten Leder verſtanden.

Es heißt auch aufgelöſet werden, und wird von dem Eiſe und gefrornen Körpern gebraucht. Siehe **Thauen.**

Daumen, Fr. Pouce, iſt der vornehmſte und ſtärkſte Finger der menſchlichen Hand. Die Griechen nannten ihn deswegen Αντιχειρ, d. i. die Gegenhand, und bey den Römern hieß er Pollex, d. i. der vielgeltende Finger. Faſt alle Völker haben ihn beſonders werth geachtet, und ſich deſſen zu verſchiedenen Sinnbildern und Deutungen bedienet. Bey den Römern war das Drücken des Daumens ein Zeichen beſonderer Gewogenheit; und wenn man einen ſehr lobte, ſo pflegte man beyde Daumen in die Höhe zu heben. Hingegen war das Niederdrücken des Daumens ein Zeichen der Ungnade und Verwerfung.

Die alten deutſchen Völker haben dem Daumen auch einen vorzüglichen Werth beygeleget. Man kann dieſes aus den angelſächſiſchen Geſetzen, wo die Strafen auf abgeſchnittene Finger geſetzt ſind, abnehmen. Hier wird der Daumen zu 20 Schill., der Nagel des Daumens zu 3 Schill., hingegen der Zeigefinger nur zu 8, der Mittelfinger zu 4, der Goldfinger zu 6, und der kleine Finger zu 11 Schill. angeſchlagen.

Die alten Deutſchen nannten ihn **Doum, Toym, Thuma, Duym** oder **Dum**, welcher Nahme entweder von **Döme**, der Zwang, und **doumen**, conſtringere, oder von **doen**, d. i. thun, entſtanden ſeyn mag. Die Niederdeutſchen oder Holländer haben ihn noch in neuern Zeiten **Wödenfinger** oder **Wönlett** genennet. Allem Anſehen nach iſt ihm dieſer Nahme von dem Abgotte der alten Deutſchen, dem **Wodan**, beygelegt,

gelegt, von welchem auch noch jetzt bey den Holländern die Mittewoche Woensdag genennet wird. Die Ausleger der Alterthümer ſind darin einig, daß dieſer Wodan, der Merkur geweſen ſey, welcher nach den Zeugniſſen römiſcher Geſchichtſchreiber, in Deutſchland ſtark verehret worden iſt. Man hielt ihn für einen Gott des Krieges und Friedens, der Verträge und Bündniſſe, der Handlung, des Spieles und der Räuberey. Faſt alles dieſes ſchrieben auch die Römer ihrem Merkur zu; und es iſt daher kein Wunder, daß ſie ihn mit dem deutſchen Wodan für einerley hielten. Der Daumen iſt alſo wahrſcheinlicher Weiſe dem deutſchen Merkur oder Wodan gewidmet geweſen, ſo wie bey andern heidniſchen Völkern die Finger überhaupt der Minerva zugeeignet waren.

Noch deutlicher läßt ſich dieſes aus dem ſymboliſchen Gebrauche des Daumens bey unſern Vorfahren abnehmen. Wodan war ein Gott des Friedens und der Bündniſſe. Wenn alſo die Deutſchen einen Vertrag, Handel oder Bündniß ſchließen wollten: ſo bedienten ſie ſich dabey des dem Wodan zugeeigneten Daumens. Richer erzählt mit vieler Wahrſcheinlichkeit, daß beyde Contrahenten die Gewohnheit gehabt, in ſolchem Falle die Daumen gegen einander zu halten, und dabey Dopp zu ſagen. Das Wort dopp oder topp iſt noch heut zu Tage bey Wetten und Gelübden in Niederſachſen üblich, und iſt entweder aus Dum op, d. i. den Daumen in die Höhe, oder aus to Hop, d. i. zuſammen, erwachſen. Die Redensart topp holden, heißt bey uns ſo viel als ſein Gelübde erfüllen, ſein Verſprechen halten. Wenn die alten Deutſchen einen Vertrag und Handel ſchloſſen, ſo nenneten ſie ſolches wöden, wedden oder wetten, vermuthlich von dem Wodan und dem ihm geweihten Wödenfinger oder Daumen. Das Verlöbniß zwiſchen Braut und Bräutigam hieß ſonderlich bey den Angelſachſen Wedde; daher noch heut zu Tage bey den Engländern Wedding, die Hochzeit, und to wed heurathen bedeutet. Die Beweddung oder Verlöbniß geſchah alſo, daß die ſich verlobenden Perſonen einen Ring in der ſo genannten Wödeſpanne, d. i. zwiſchen dem Daumen und Zeige Finger der rechten Hand, in die Höhe gegen einander hielten, wie ſolches auf einigen alten Denkmählern zu ſehen iſt.

Das Bretſpiel ſowohl als die Rennſpiele, waren bey den alten deutſchen Sachſen von Wichtigkeit. Sie enthielten eine Art des Vertrages und der Wedden,

welche die deutſche Treue unverbrüchlich erfüllt wiſſen wollte. Wenn man nun annimmt, daß der Wodan, ſo wie der römiſche Merkur, auch für einen Gott des Spieles geachtet ſey, wobey der ihm zugeeignete Daumen vorzüglich gebraucht ward: ſo laſſen ſich daraus unterſchiedliche mit dem Daumen vorgenommene abergläubige Thorheiten erklären. Man ſagt noch heut zu Tage von einem der glücklich iſt, daß ihm das Spiel auf dem Daumen laufe. Leichtgläubige Chiromantiſten halten weiße Blumen auf dem Nagel des Daumens, und einen auf der Haut deſſelben befindlichen Wirbel, für ein Zeichen des Glückes im Spiel. In verſchiedenen Raritäten-Cabineten findet man alte in Gold und Silber gefaßte Daumen, welche vormahls ohne Zweifel gewinnſüchtige Spieler bey ſich getragen, und dadurch ſich ein beſonderes Glück verſprochen haben.

Der Handel und Wandel gehörte mit in die Expedition des römiſchen Merkurs, und alſo auch wahrſcheinlich des deutſchen Wodans. Der dabey vorfallende Vertrag, die Berechnung und Auszahlung des Geldes, waren vornehmlich Beſchäftigungen des Daumens. Bey den Holländern heißt noch jetzt: iets op zyn Duimeken weeten te verhaalen, ſo viel als etwas genau berechnen und umſtändlich (en detail) erzählen können. Im Weſtphäliſchen pflegt man von einem Reichen zu ſagen, daß er was für den Daumen zu ſchieben habe. Wenn ein Krüger viel Gäſte hat, ſo gibt man ihm Schuld, daß er einen **Diebsdaumen** im Hauſe haben müßte.

Aus dem abergläubigen Vertrauen, welches die Unwiſſenheit in den Daumen eines Gehenkten ſetzt, dem man eine große Kraft Glück zu bringen zuſchreibt, iſt auch vermuthlich die figürliche Art zu reden des großen Hauſens entſtanden: einem den Daumen halten, ihm mit Rath und That beyſtehen.

JO. PRÆTORII philologemata abſtruſa de pollice, in quibus ſingularia animadverſa vom Diebsdaumen, & manu, it. de patibulo &c. Lipſ. 1677. 4.

Ver-

Verſchiedene Denkmähler mittlerer Zeiten zeugen, daß der deutſche Adel den großen Siegelring auf dem Daumen getragen habe, worin ihm in ſpätern Zeiten die graduirten Perſonen oder Doctores nachgefolgt ſind. Die Urſache deſſen war ohne Zweifel, weil man den Daumen für ein Sinnbild der Treue und Redlichkeit erkannte, und durch die Siegel die Gewißheit der Sachen aufrichtig bezeuget werden ſollte. Eben deswegen hat man auch zuweilen die Urkunden ſtatt des Siegels nur mit ſeinem Daumzeichen bedrücket.

Weil die Siegel in den älteſten Zeiten nicht wohl geſchnitten oder gegraben werden konnten: ſo drückte man etwa ein willkürliches Zeichen in eine Maſſe von Mehl, Honig und Wachs, in der Rückſeite aber mußte der Schuldner bey ſchriftlichen Verſicherungen ſeinen Daumen eindrücken, damit er ſolchen, wenn es zur Klage käme, wiederum einpaſſen und recognosciren könnte und müßte. Welches auch zu dem Nahmen Handfeſte und Daumenfeſte Gelegenheit gegeben haben mag.

Eigentlich ward das Daumenſiegel nur im Falle der Noth, wenn man ſein Siegel nicht hatte, gebraucht. Es war auch in der That die beſte Art nicht. Denn, obwohl der Siegler ſelbſt ſeinen Daumen leicht recognosciren konnte: ſo war es doch, im Fall die Zeugen verſtorben waren, für einen Dritten, der ſolche Daum-Maſſe nicht hatte, eine mißliche Sache. In den neuern Zeiten, da man über das hangende Siegel ſeinen Nahmen eigenhändig zu ſchreiben pflegte, hatte es weniger damit zu bedeuten. Uebrigens waren, wie aus einigen Kauf-Briefen erhellet, die Daumenſiegel noch im vorigen Jahrhunderte gebräuchlich.

Sonſt hat man auch, nachdem die chriſtliche Religion eingeführt iſt, angefangen, die gelehrten Eide vor Gericht mit aufgehabenen Daumen, Zeige- und Mittel-Finger abzulegen, um dadurch ſich der Gegenwart der drey Perſonen des göttlichen Weſens zu erinnern. Die Strafe des Meineides in den deutſchen

Reichsgeſetzen iſt indeſſen nur auf die Abhauung der Vordergelenke des Zeige- und Mittel-Fingers gerichtet, welches vermuthlich aus Hochachtung für den Daumen, deſſen Hülfe die menſchliche Nothdurft am wenigſten entbehren kann, und der an ſich nur aus zwey Gelenken beſteht, geſchehen ſeyn mag.

K. Abhandlung von der Deutung des Daumens, ſonderlich bey den Deutſchen, ſt. im 46 St. der Hannov. gel. Anz. vom J. 1752.

Es gibt eine gewiſſe Ungeſtalt des Daumens, da nähmlich derſelbe rückwärts gebogen iſt, wie die Stützen oben an den Feuerpfannen, welche die Schüſſeln zu halten dienen. Dieſe Zurückbeugung kommt gemeiniglich von einer angewöhnten Bemühung her, welche man dieſen Finger thun läßt, um etwas, welches wiederſteht, zu ſtoßen, z. E. eine große Nähnadel. Dieſes iſt die Urſache, daß die Schneider gemeiniglich dergleichen gebogene Daumen haben, welche man daher auch **Schneiderdaumen** zu nennen pflegt. Kinder machen ſich manchmahl eine Luſt, einander den Daumen auf dieſe Art rückwärts zu beugen, und dasjenige, welches es eine gewiſſe Zeit am geduldigſten aushält, trägt den Preis davon. Dieſes kleine Spiel machet endlich, durch öfteres Wiederhohlen, den Daumen ganz und gar Bogen-krumm; und wenn man einer ſolchen Ungeſtalt nicht bald abhilft, ſo würde man den Finger viel eher zerbrechen, als ihn nachher gerade machen. In ſolchem Falle muß man den Daumen des Kindes zwiſchen zwo Schienen von weißem Blech, mit Leinwand überzogen, legen, welche vermittelſt einer Schnur, die man mehr oder weniger feſt um dieſe zwo Schienen bindet, den Finger in gerader Linie halten, oder vielmehr das Ende derſelben gegen die innere Hand neigen werden. Die Schiene, welche über den Nagel geht, muß ein wenig einwärts gebogen ſeyn, um den Obertheil des Daumens gegen die innere Hand zurück

zurück zu ſtoßen. Die jener entgegen geſtellte Schiene aber, nähmlich die an der Fläche des Daumens, darf nur bis zum Gelenke reichen, um dem Finger die freye Bewegung zu laſſen, und ihm zu erlauben, wieder einwärts zu kommen.

Daumen, iſt auch der zwölfte Theil eines Werkſchuhes, oder Fußes, den man einen Zoll nennet; die Breite eines Daumens. Sechs Daumen, d. i. ſechs Zoll. Daher brauchen auch die Handwerksleute den Daumen zum meſſen, oder etwas ungefähr zu überſchlagen, wenn ſie eben keinen Zirkel und Lineal zur Hand haben.

In den Waſſermühlen, werden die Hebearme, welche die Stampfen, Hämmer oder andere Körper aufheben, auch **Daumen**, und die Welle, woran ſie befeſtigt ſind, die **Daumenwelle** genannt; ſ. **Däumling**; entweder wegen einiger Aehnlichkeit mit dem Daumen an der Hand, oder auch als ein Ueberbleibſel der erſten eigentlichen Bedeutung dieſes Wortes.

Daumen, (**Diebs-**) ſiehe oben, S. 779.

Daumen, (**Schneider-**) ſiehe oben, S. 781.

Daumen-Drücker, Fr. Clinche, an den Klinken ein breites, rundliches Stück Eiſen, worauf man mit dem Daumen drücket, wenn man die Klinke aufheben will.

An dem ſeidenen Strumpfwirkerſtuhle nennet man **Daumendrücker** zwo elaſtiſche Federn, welche von der inwendigen Seite einen gebogenen Haken haben. Ihre Beſchreibung und Abbildung findet man in Jacobſons Schauplatz der Manufacturen, Band IV, S. 519.

Daumen-Eiſen, 1. Bey den Drahtziehern ein Eiſen, welches den ganzen Daumen bis an die Hand bedecket, damit ſie bey dem Zuſchlagen der Löcher in den Zug-Eiſen den Daumen nicht verletzen.

2. Bey den Goldſchmieden, ein Amboß; ſiehe im Art. **Kaffe-Kanne.**

Daumen⸗Leder, Daumen⸗Ring, ein Ring von ſtarkem Leder, den die Schuſter an dem Daumen der rechten Hand haben, den Draht beym Zuziehen um denſelben zu ſchlingen.

Siehe auch **Hand⸗Leder der Schuſter.**

Daumen⸗Siegel, ſiehe oben, S. 780.

Daumen⸗Welle, ſiehe oben, S. 782.

Daune, Dune, Flaumfeder; ſ. Th. XII, S. 372.

Dauphin, ſiehe **Delphin.**

Dauphine, eine Art Birn; ſiehe Th. V, S. 461.

Dauphine, eine Art Pflaumen; ſiehe unter **Pflaume.**

Dauphine, ein ſehr leichter wollener Zeug, oder eine Art ſchlechten und ungekreuͤtzten Droguetts ganz von Wolle, die mit verſchiedenen Farben ſchwach geſprenkelt, und auf einem Stuhle mit zween Tritten, wie die Camelote, Etamine, und andere dergleichen Zeuge, welche nicht uͤbers Kreutz gewebt ſind, gewirket wird. Die Dauphines werden ſonderlich zu Rheims in Champagne, und zwar aus ſolcher Wolle gemacht, die erſt, ehe ſie geſtrichen, geſponnen und auf dem Weberſtuhle gearbeitet wird, auf verſchiedene Art gefaͤrbt und unter einander gemengt worden, wodurch ſie ein Jaſpiß⸗maͤßiges Anſehen bekommt. Ihre Breite iſt ½ Elle, und die Stuͤcke halten mehrentheils 35 bis 45 Ellen, pariſer Maßes. Man verbrauchet ſie meiſtens zu Sommerkleidern fuͤr Mannsperſonen, und zu Winterkleidern fuͤr das Frauenzimmer.

Man verfertiget auch eine gleichmaͤßige Art von Zeugen zu Amiens in der Picardie, die ebenfalls Dauphines genennet werden; und ſollen dieſelben, nach dem Reglement von 1666, die daſige Zeugweberzunft betreffend, 1½ Fuß und 1 Zoll breit, und, wenn ſie von dem Stuhle kommen, 23 Ellen lang ſeyn, damit ſie, nach ihrer voͤlligen Zurichtung, noch 20¾, oder 20½, aber nicht unter 20¼ Ellen, nach dem franzoͤſiſchen Maße, in der Laͤnge haben moͤgen.

Danphine, (Zuckerbrod à la) ſiehe unter Zuckerbrod.

Dauphiniſche Suppe, ein gutes Nahrungsmittel für Arme; ſiehe unter Suppe.

Daurant, Dorant, Orant; ſiehe Antirrhinum.

Davids-Gerſte, Davids-Korn, eine Art vierzeiliger nackter Gerſte, welche auch Himmels-Korn und ägyptiſches Korn genannt, und häufig in Norwegen gebauet wird. Siehe Gerſte, No. 5.

Davids-Harfe, ſiehe unter Harfe.

Davier, ſiehe Hund bey den Böttchern. Schrauben-Zwinge bey den Tiſchlern.

Ende des achten Theiles.

Nachricht für den Buchbinder.

Die Kupfer werden, nach der Ordnung der oben auf jeder Platte zur rechten Hand befindlichen Zahlen, hinten an das Buch, an ein Blatt Papier, damit ſie bequem heraus geſchlagen werden können, angekleiſtert.

Bayerische Staatsbibliothek MÜNCHEN

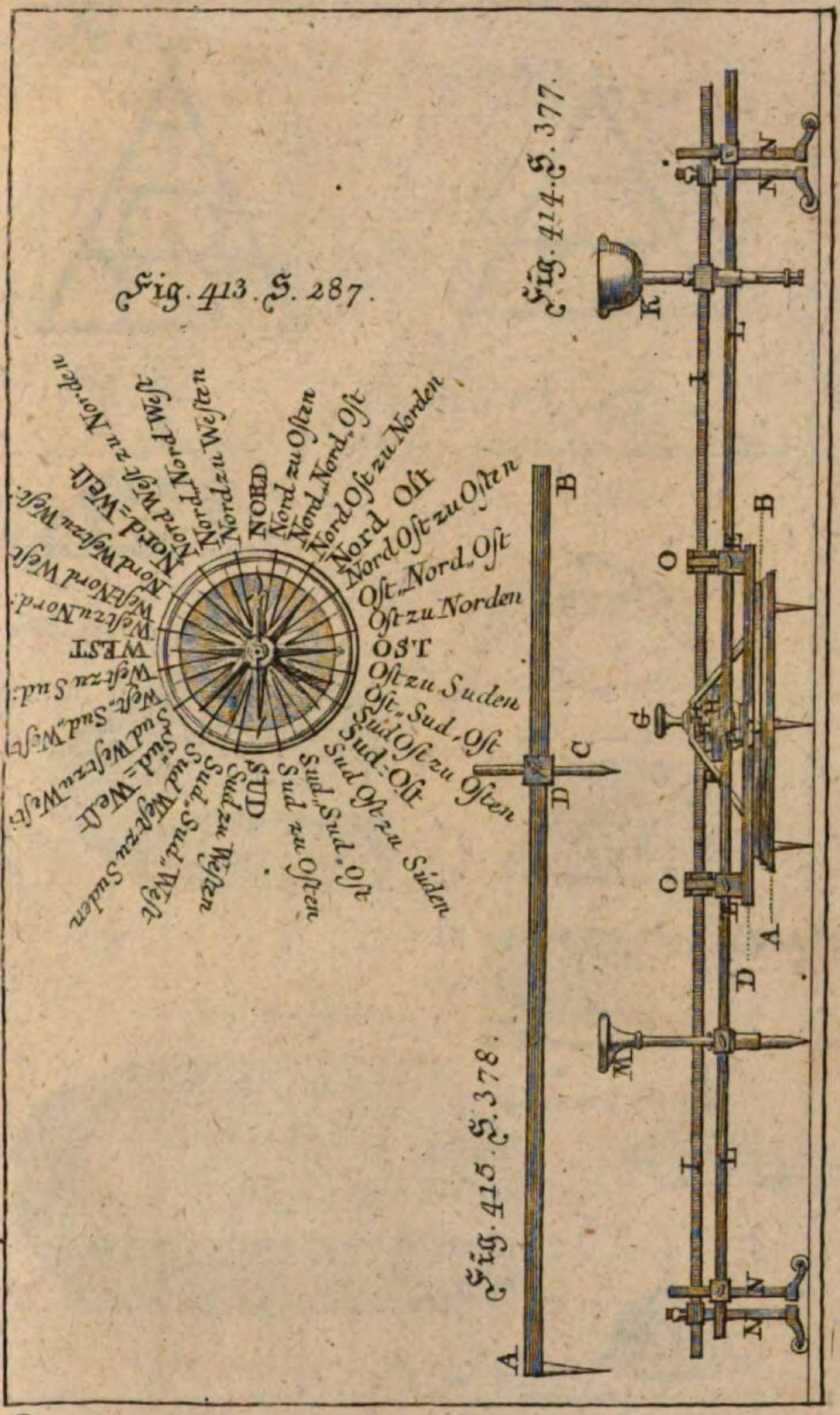


Fig. 413. S. 287.
NORD
Nord zu Oſten
Nord, Nord, Oſt
Nord Oſt zu Norden
Nord Oſt
Nord Oſt zu Oſten
Oſt, Nord, Oſt
Oſt zu Norden
OST
Oſt zu Suden
Oſt, Sud, Oſt
Sud Oſt zu Oſten
Sud-Oſt
Sud Oſt zu Süden
Sud, Sud, Oſt
Sud zu Oſten
SUD
Sud zu Weſten
Sud, Sud, Weſt
Sud Weſt zu Suden
Sud=Weſt
Sud Weſt zu Weſt
Weſt, Sud, Weſt
Weſt zu Sud.
WEST
Weſt zu Nord.
Weſt Nord Weſt
Nord Weſt zu Weſt
Nord=Weſt
Nord Weſt zu Norden
Nord, Nord, Weſt
Nord zu Weſten
Fig. 414. S. 377.
K
L
O
B
G
A
D
M
N
Fig. 415. S. 378.
A
B
C
D

Fig. 416. §. 517.

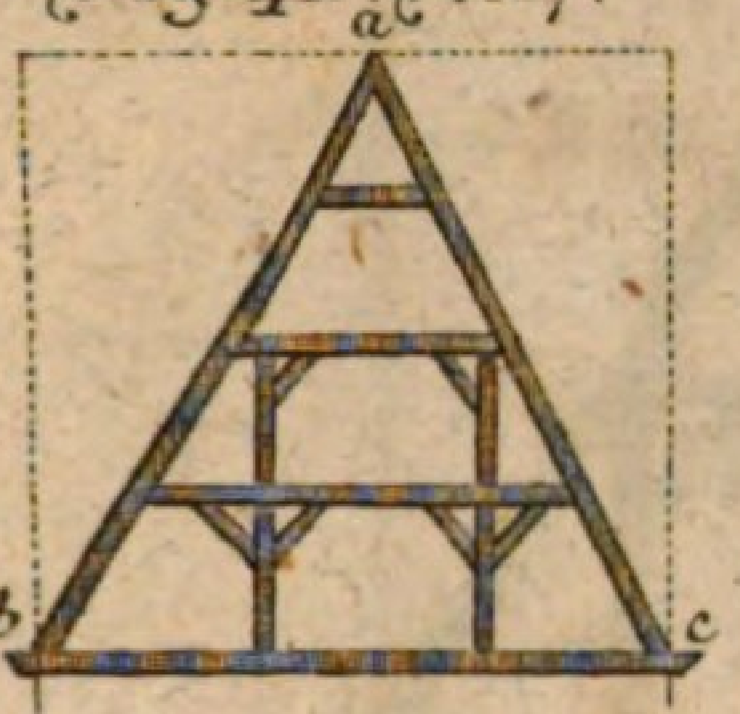


Fig. 417. §. 517. a

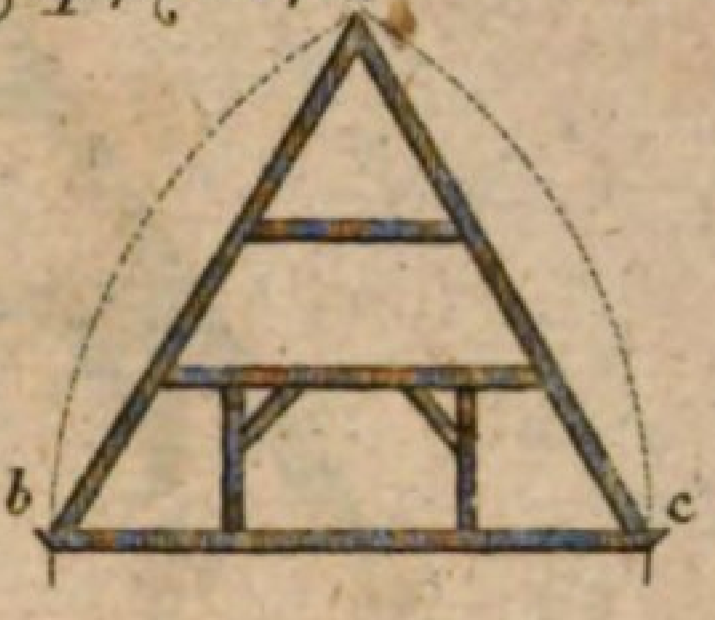


Fig. 418. §. 517.

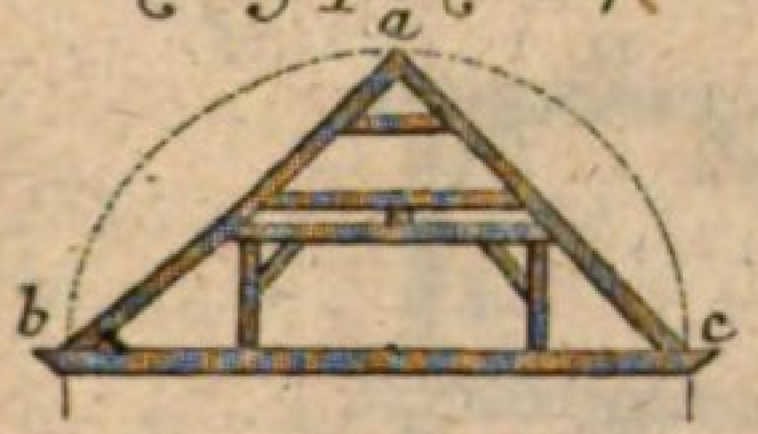


Fig. 419. §. 518.

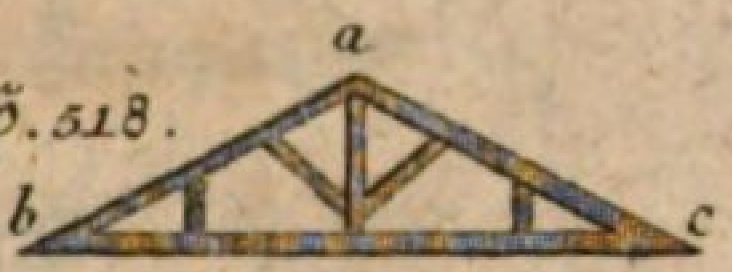


Fig. 420. §. 518.

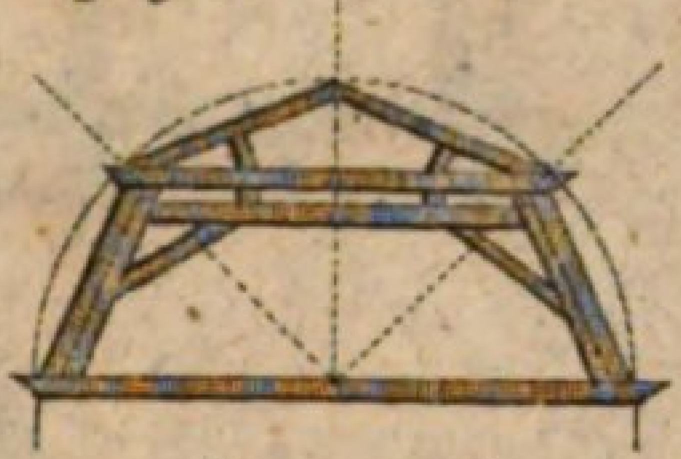


Fig. 421. §. 519.

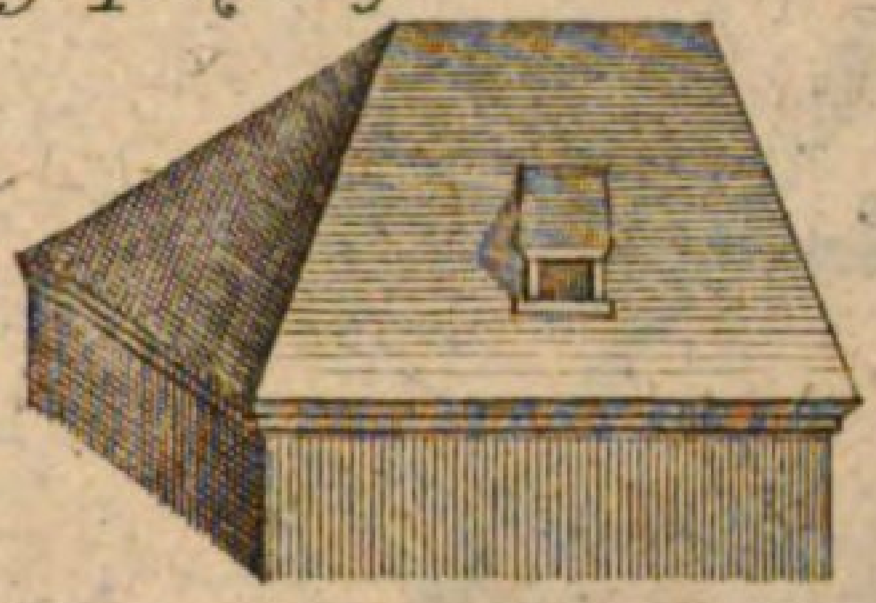


Fig. 423. §. 520.

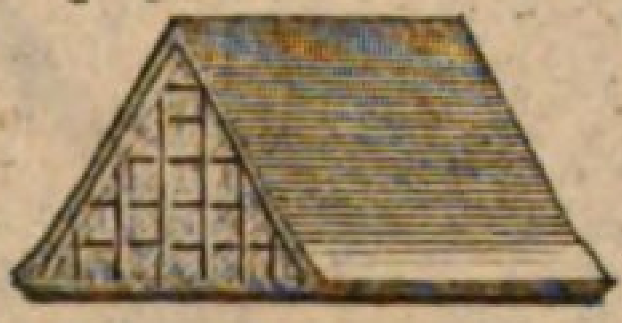


Fig. 424. §. 520

Fig. 422. §. 519.

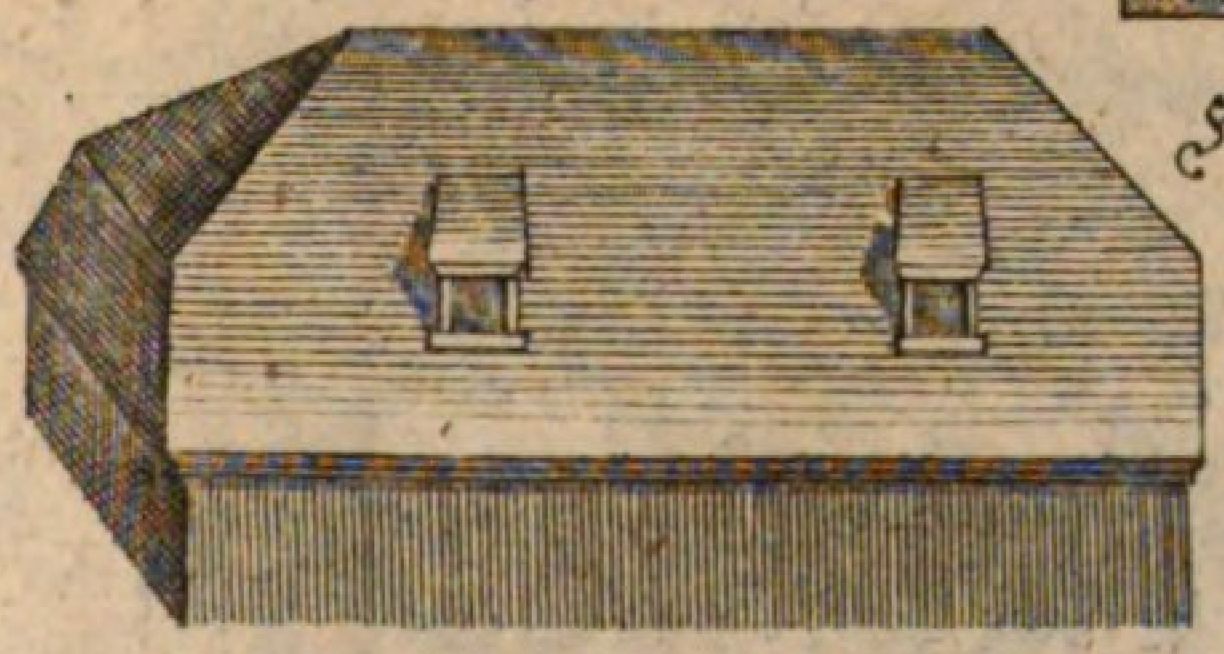


Fig. 425. §. 520.

Fig. 426. §. 521.

Fig. 427. S. 522.

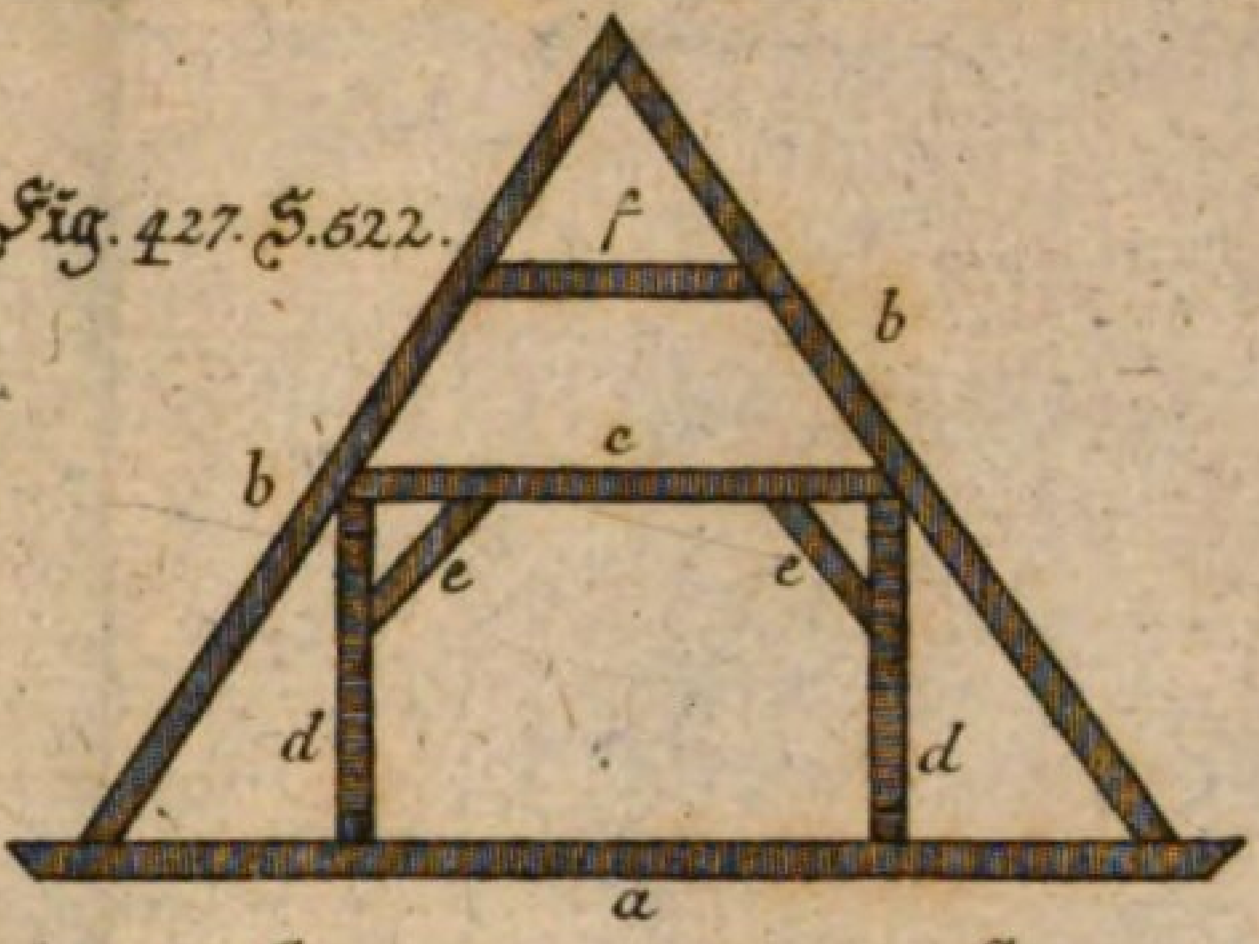


Fig. 428. S. 523.

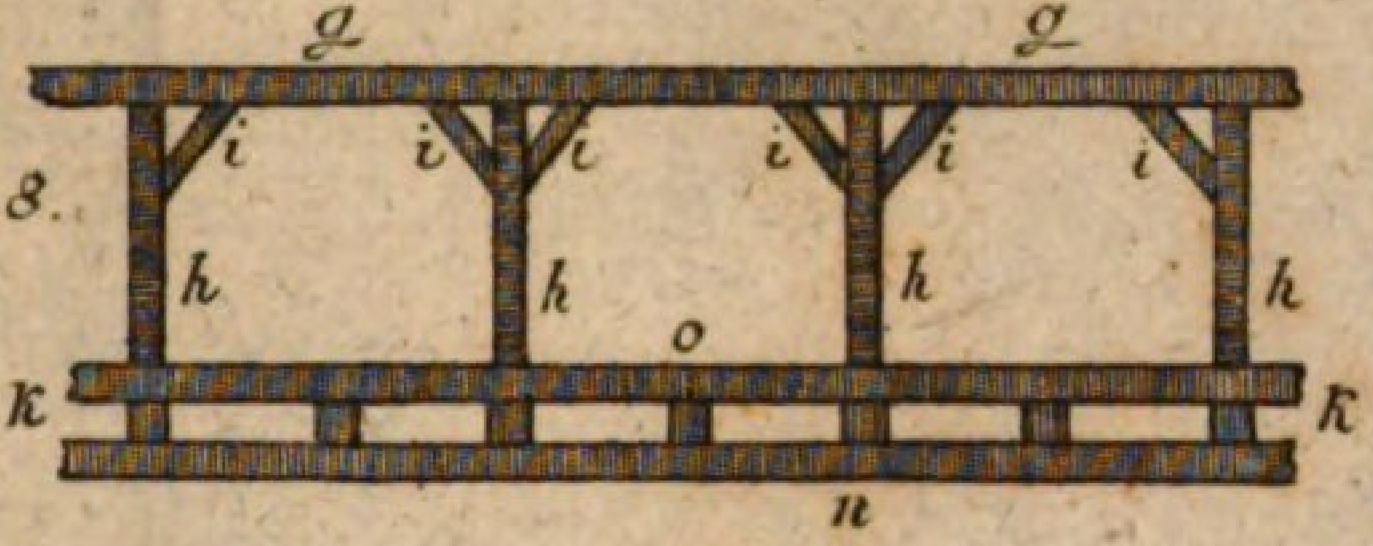


Fig. 429 S. 524.

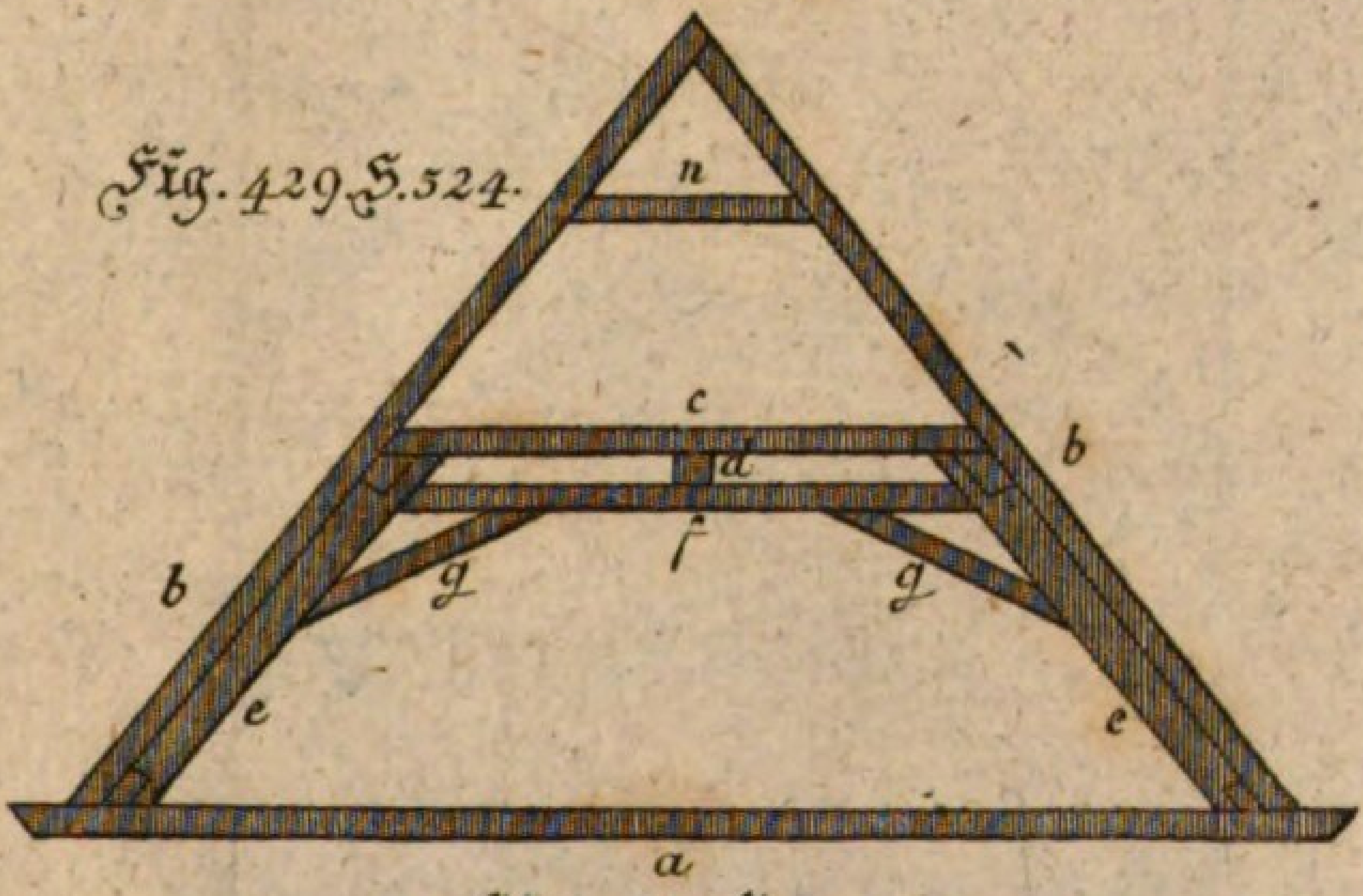


Fig. 430. S. 524.

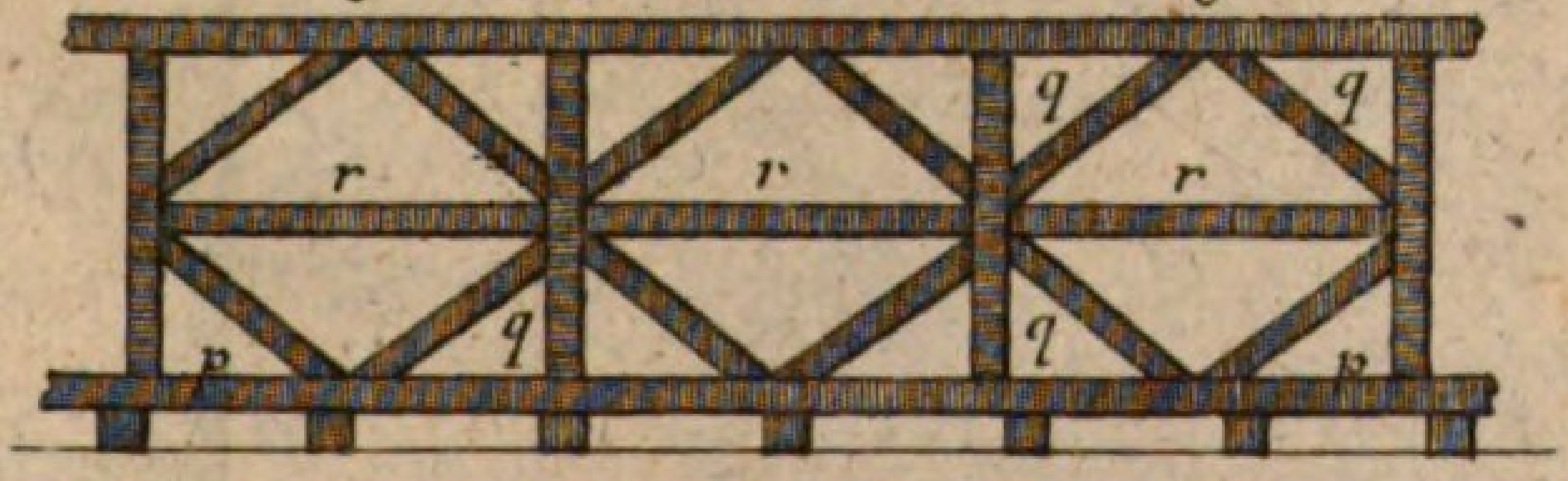


Fig. 431. §. 531.

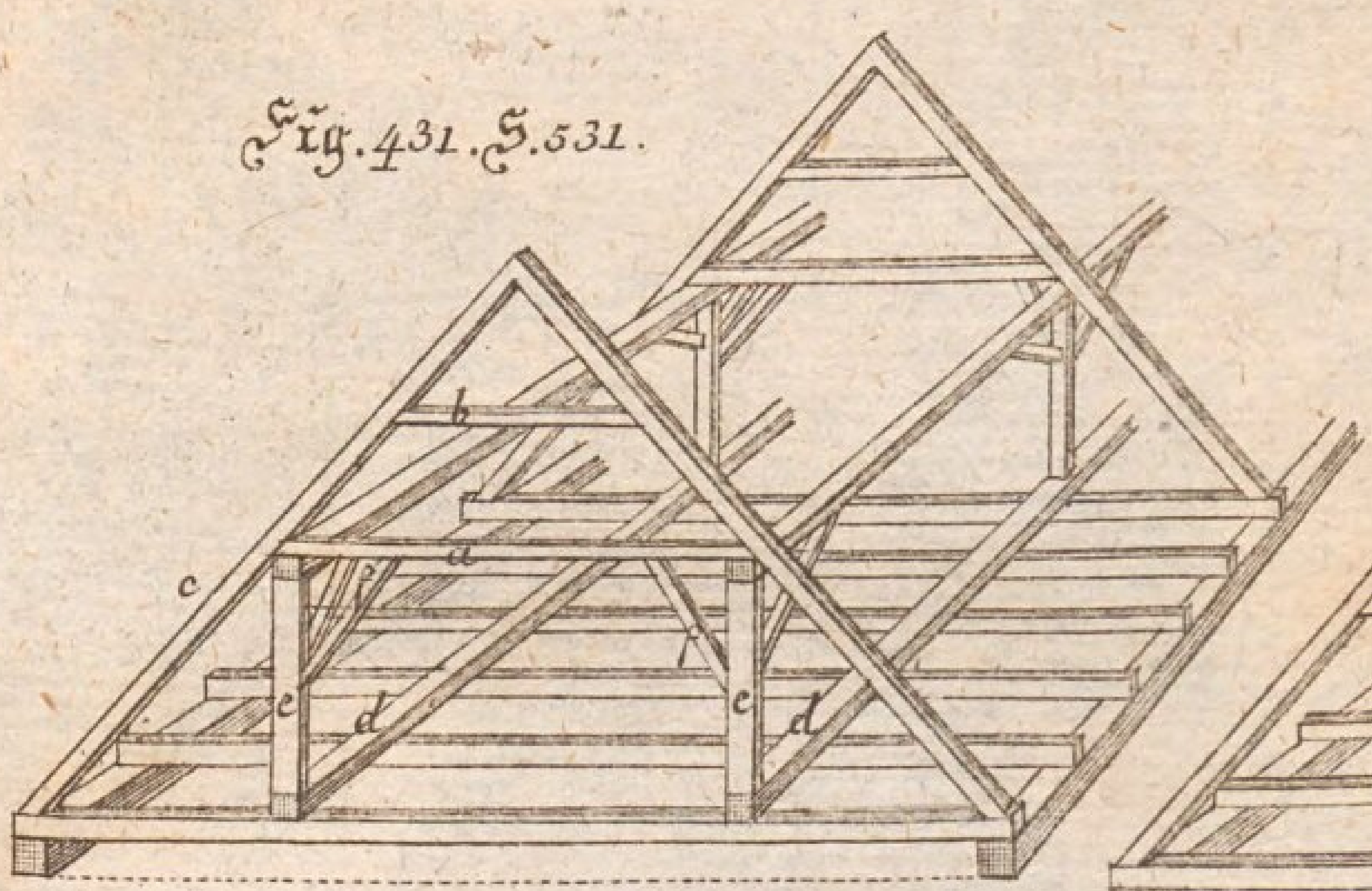


Fig. 432. §. 531.

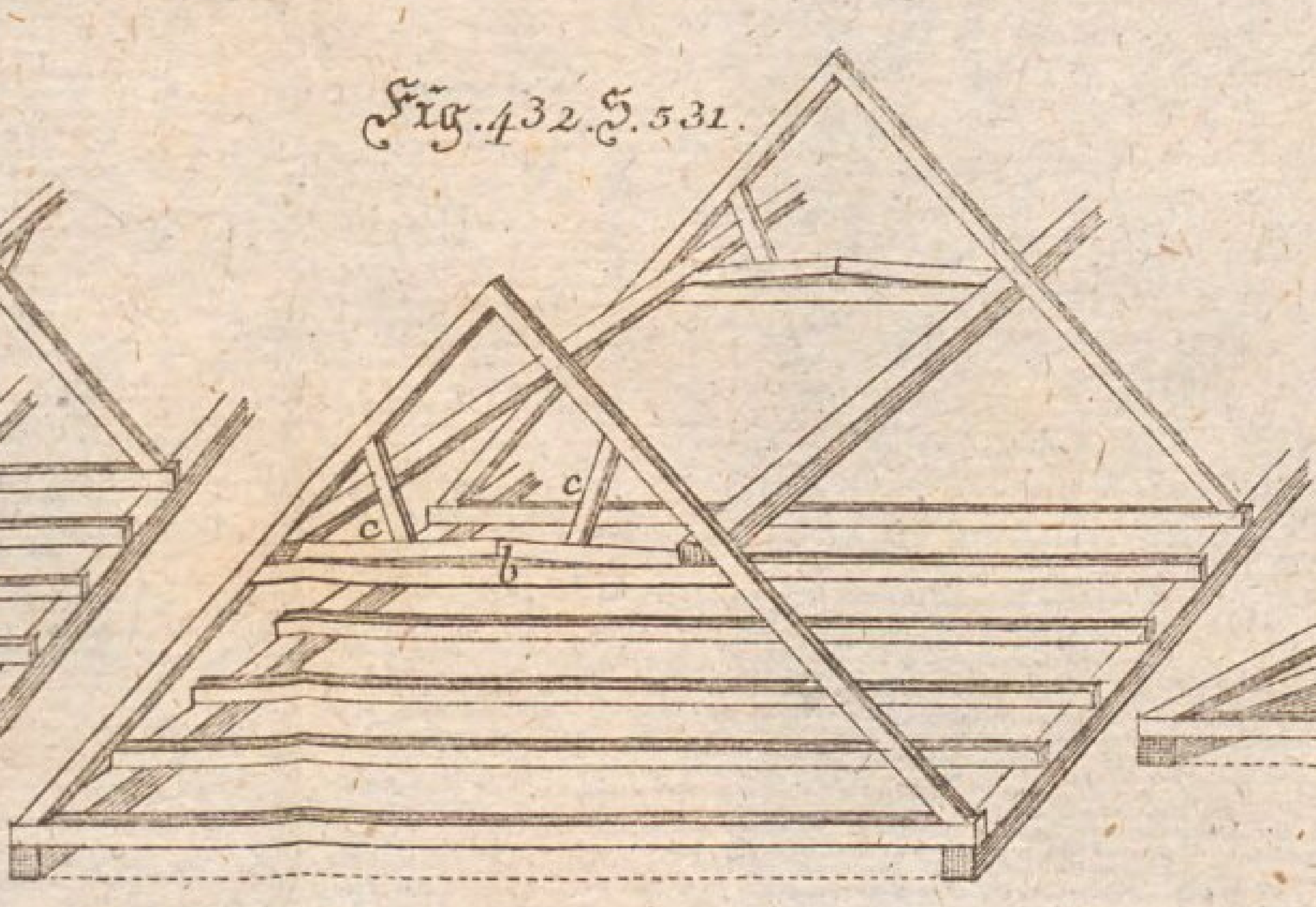


Fig. 435. §. 534.

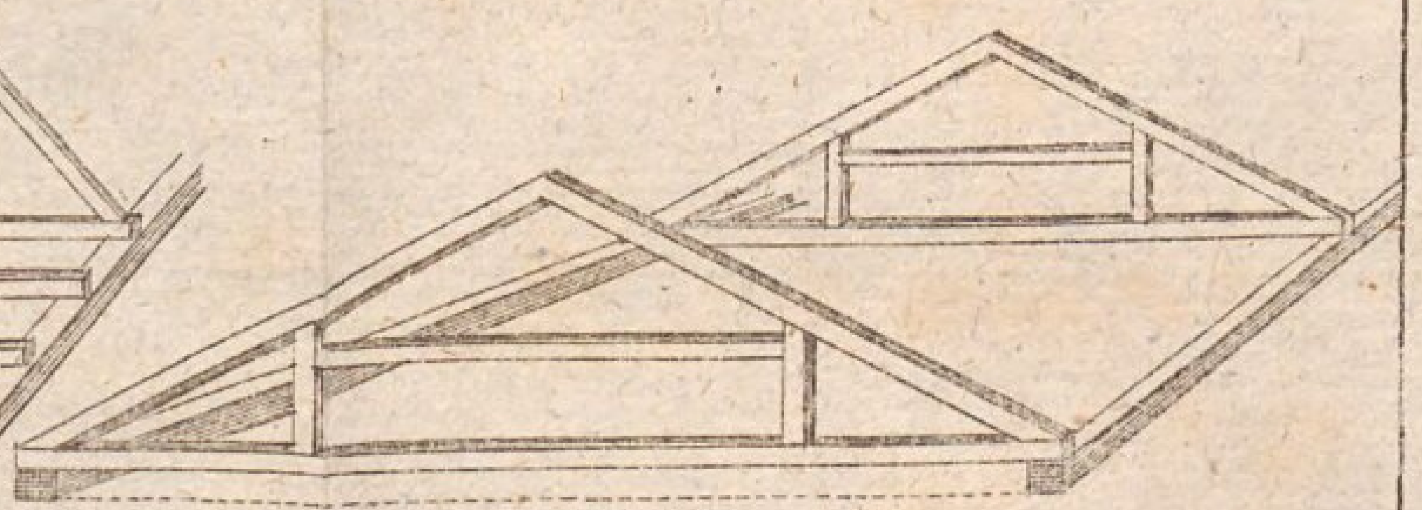


Fig. 436. §. 534.

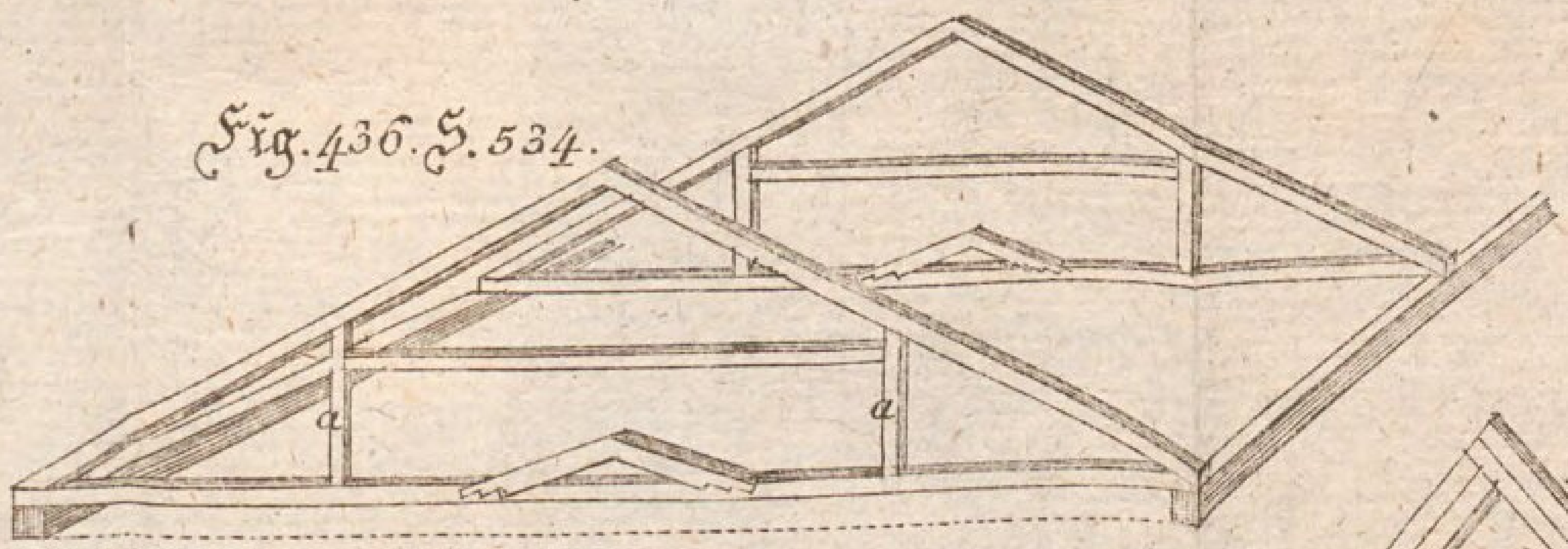


Fig. 433. §. 532.

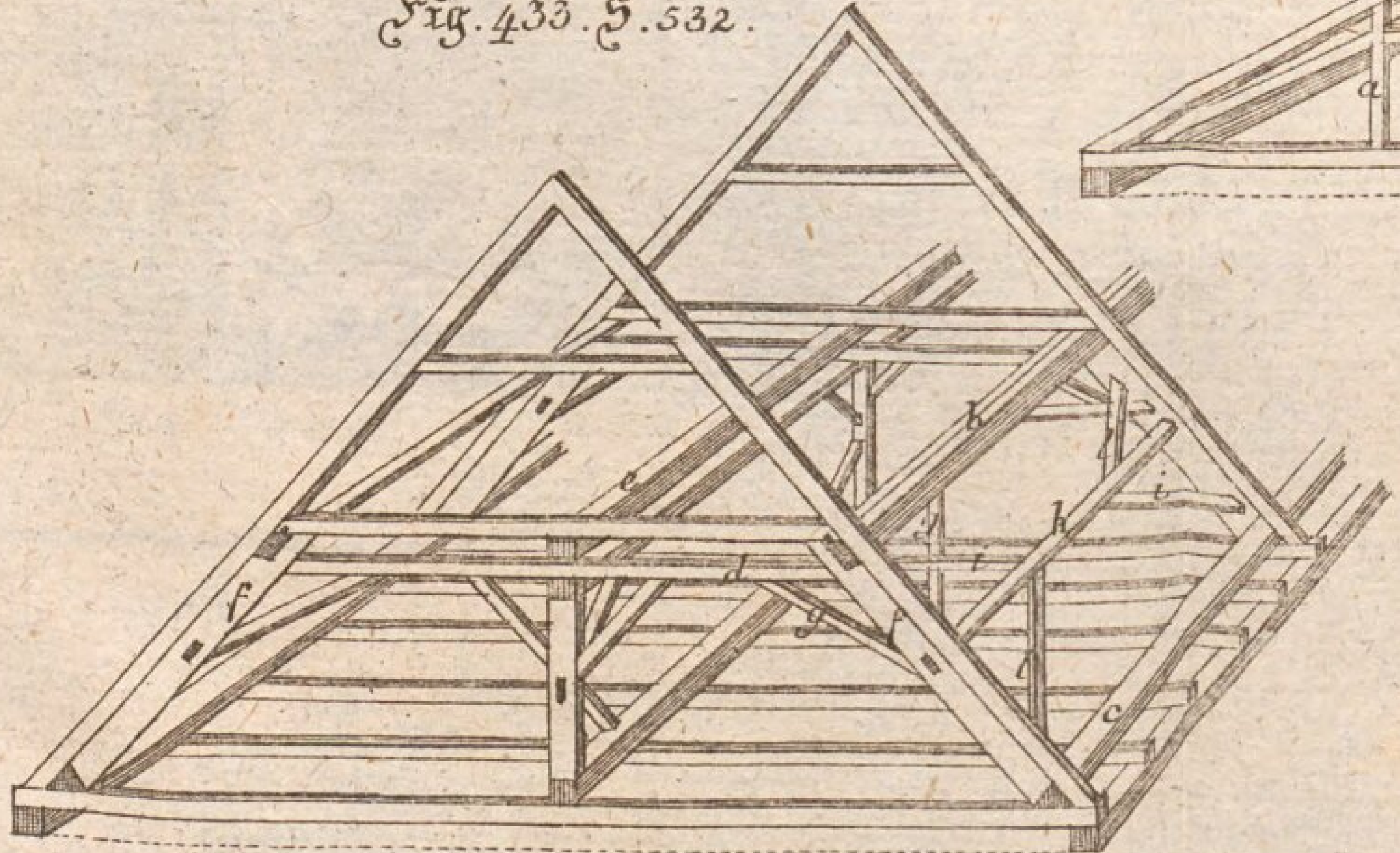
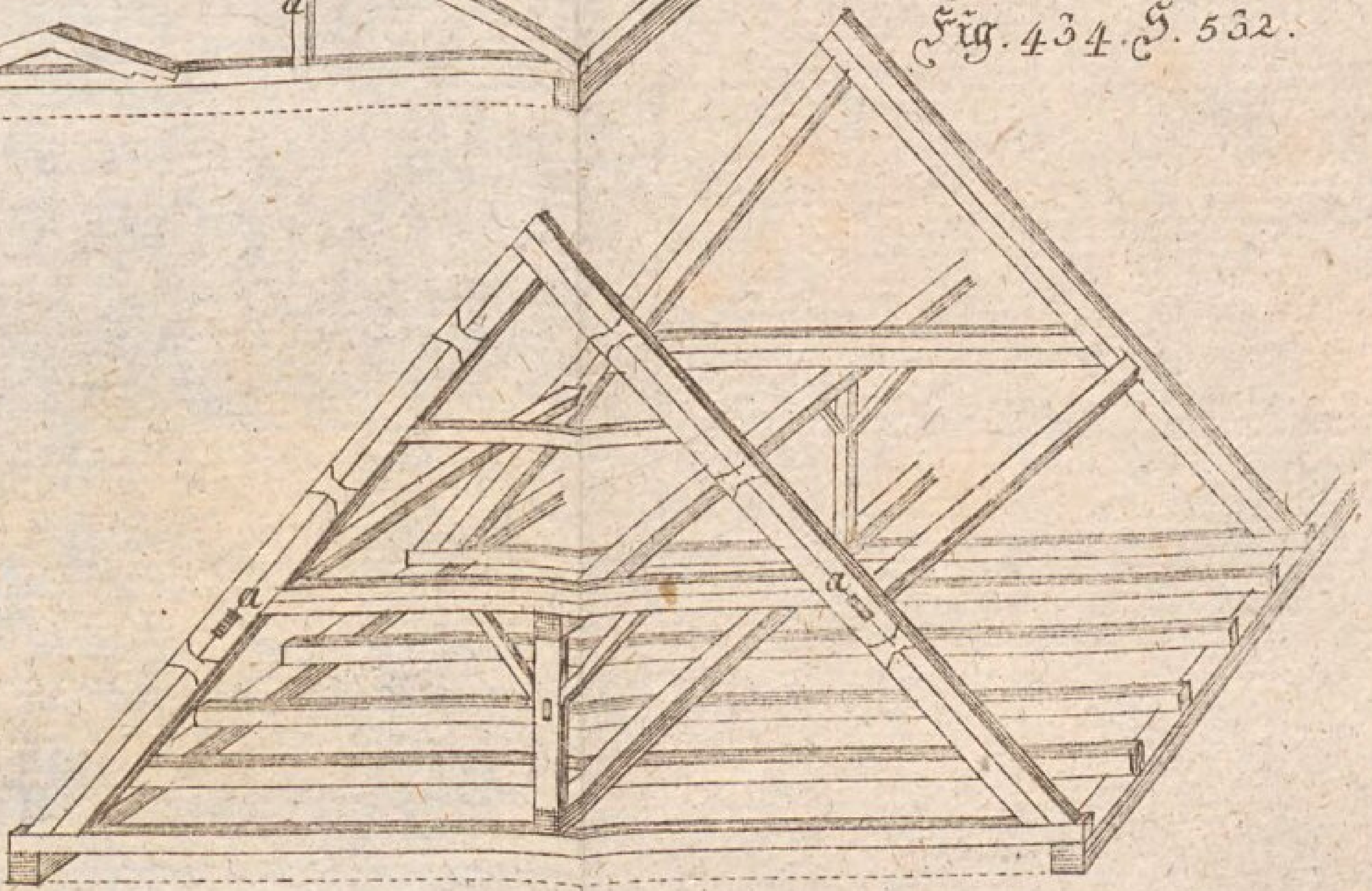


Fig. 434. §. 532.



5 10 20 30 40 50 60 Fuſs Breſl:

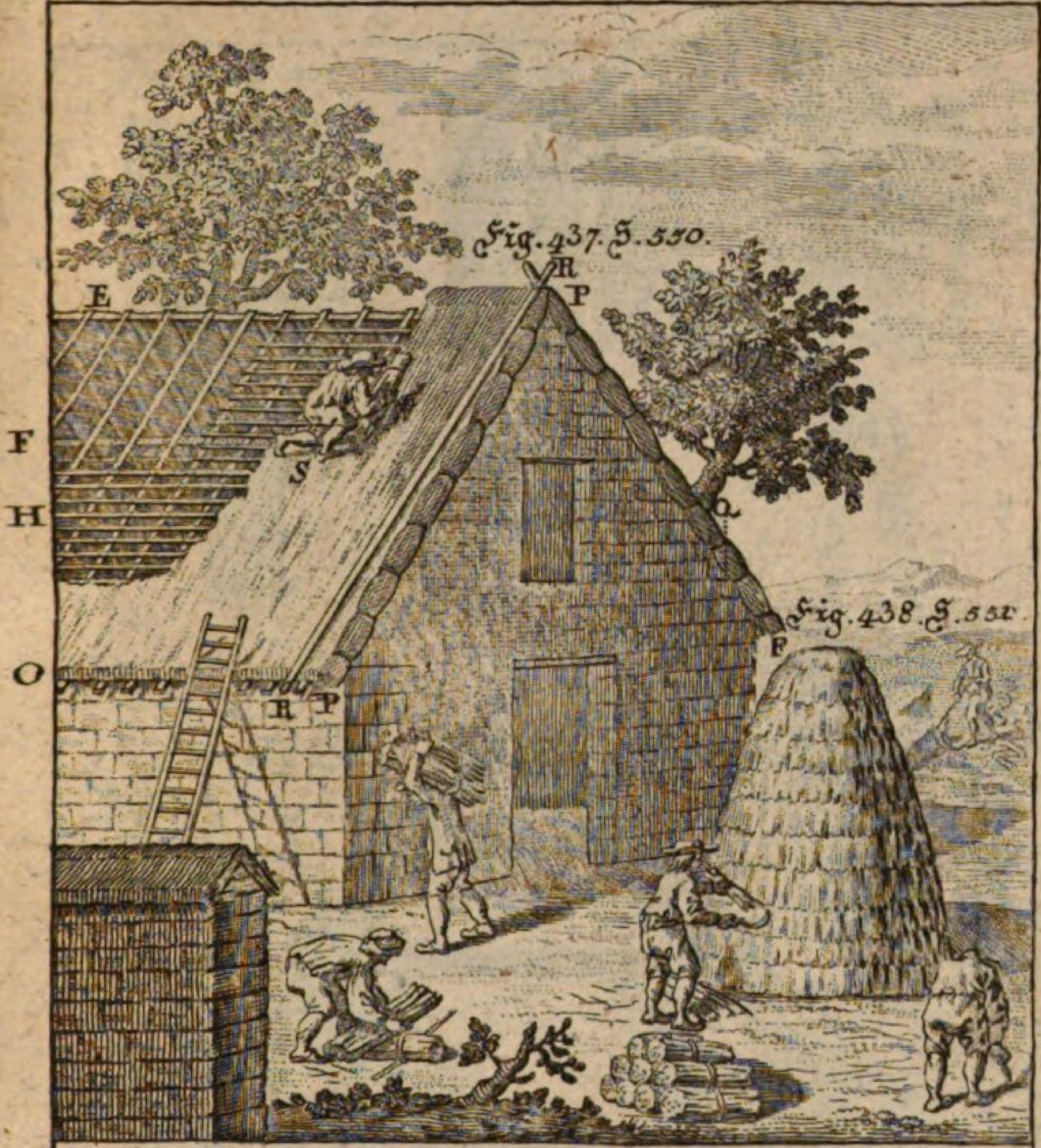


Fig. 437. S. 550.

Fig. 438. S. 551.

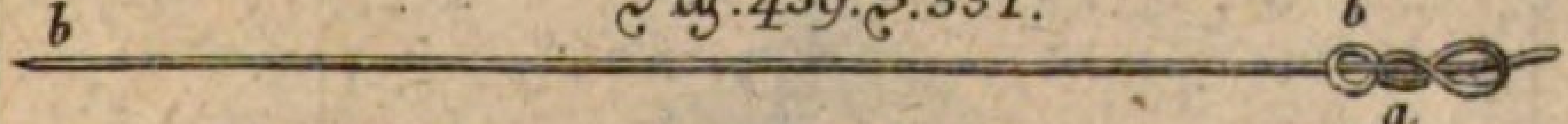


Fig. 439. S. 551.

Fig. 440. S. 551.

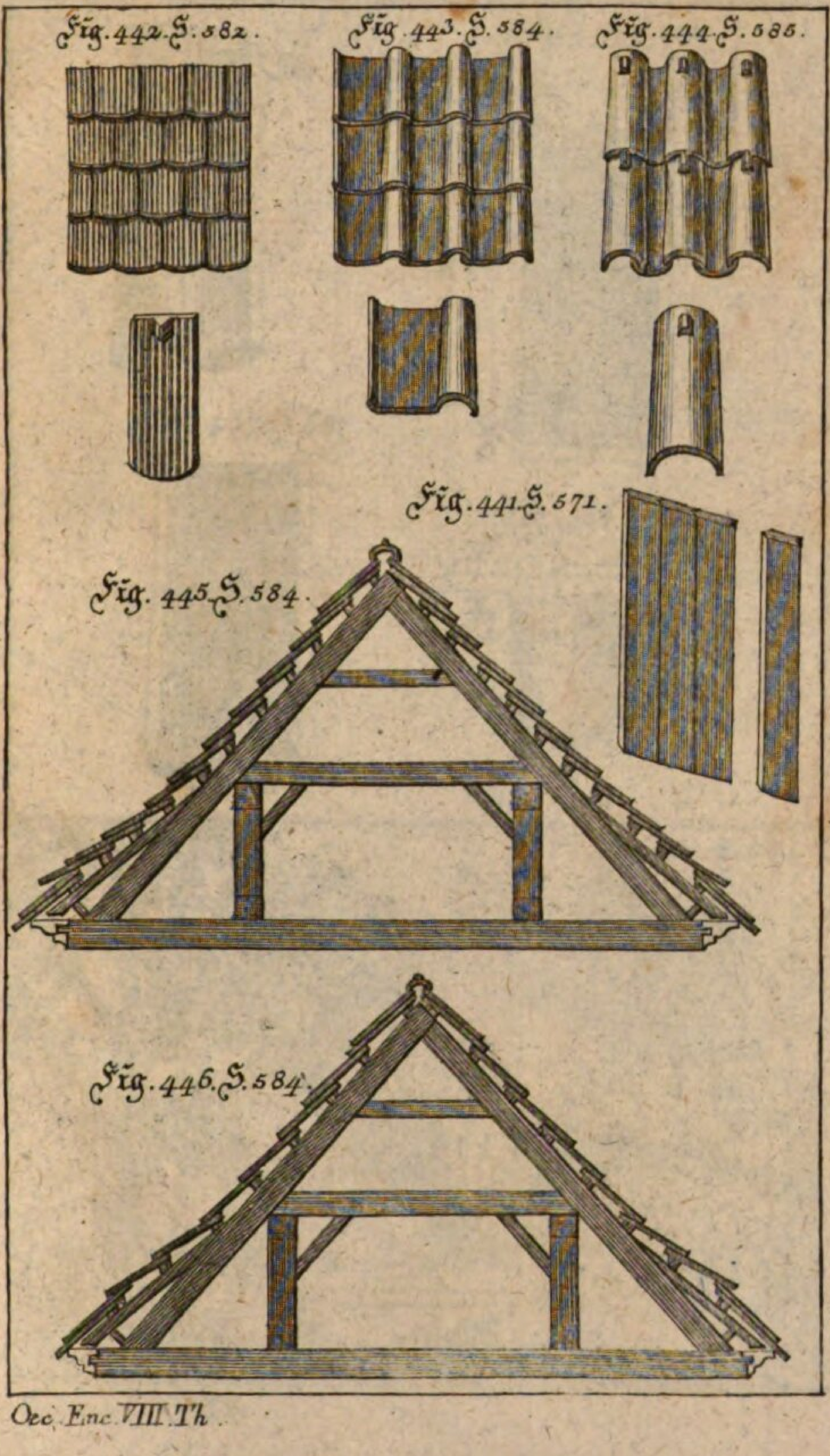


Fig. 442. S. 582.
Fig. 443. S. 584.
Fig. 444. S. 585.
Fig. 441. S. 571.
Fig. 445. S. 584.
Fig. 446. S. 584.

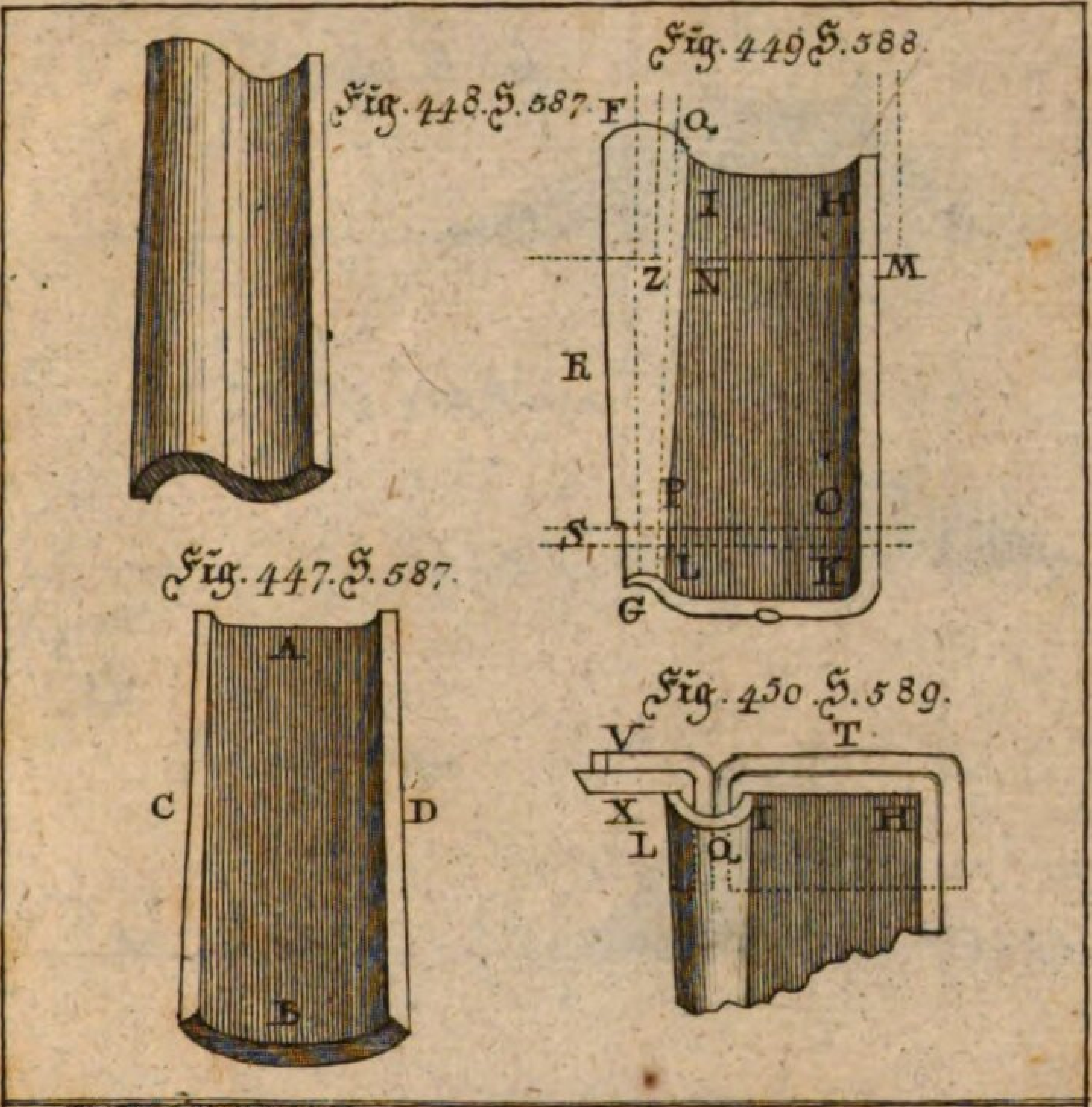


Fig. 448. S. 587.

Fig. 449. S. 588.

Fig. 447. S. 587.

Fig. 450. S. 589.

Fig. 451. S. 630.

Fig. 452. §. 672.

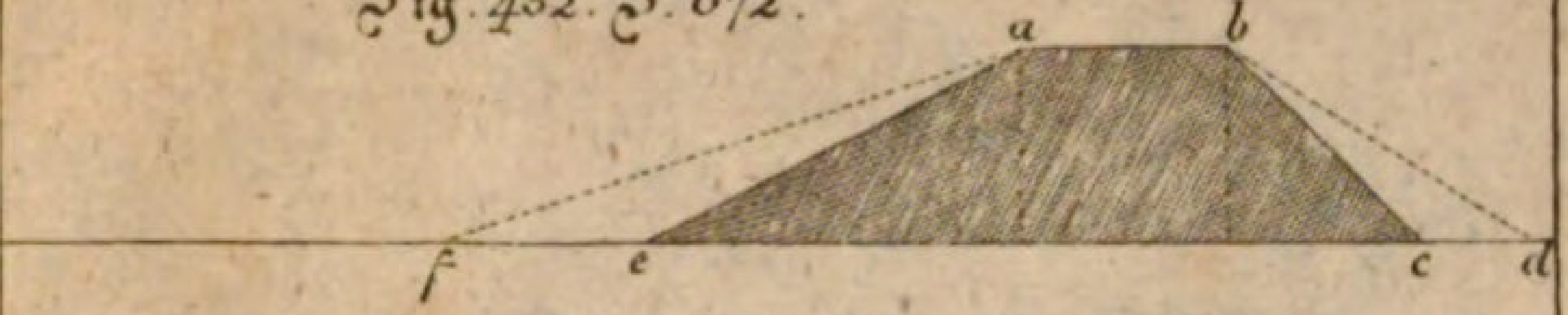


Fig. 453. §. 673.

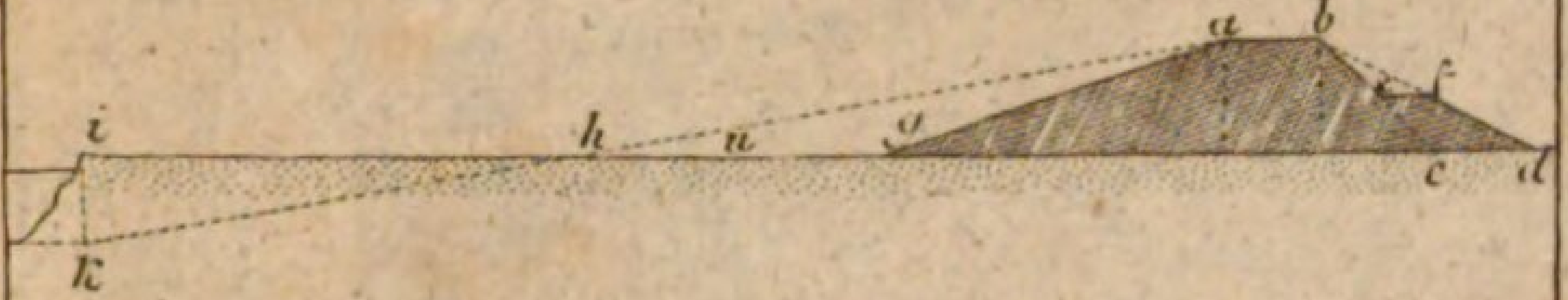


Fig. 454. §. 691.

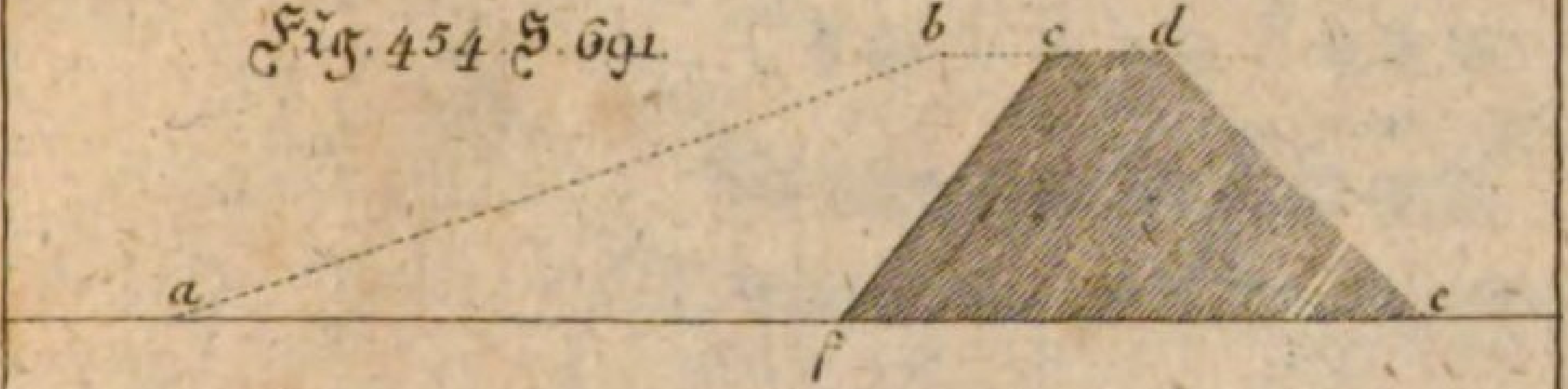
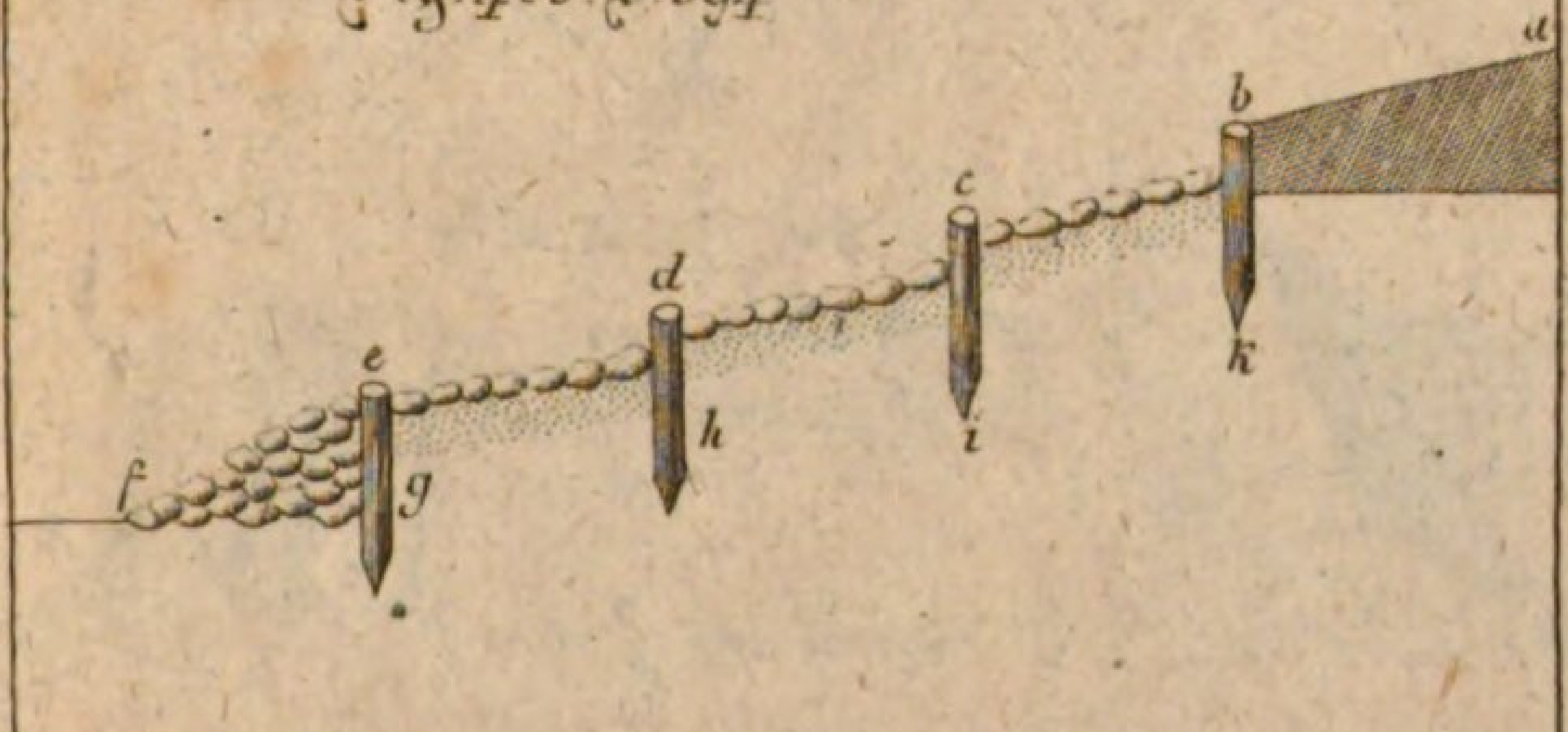


Fig. 455. §. 694.



Bayerische
Staatsbibliothek
MÜNCHEN

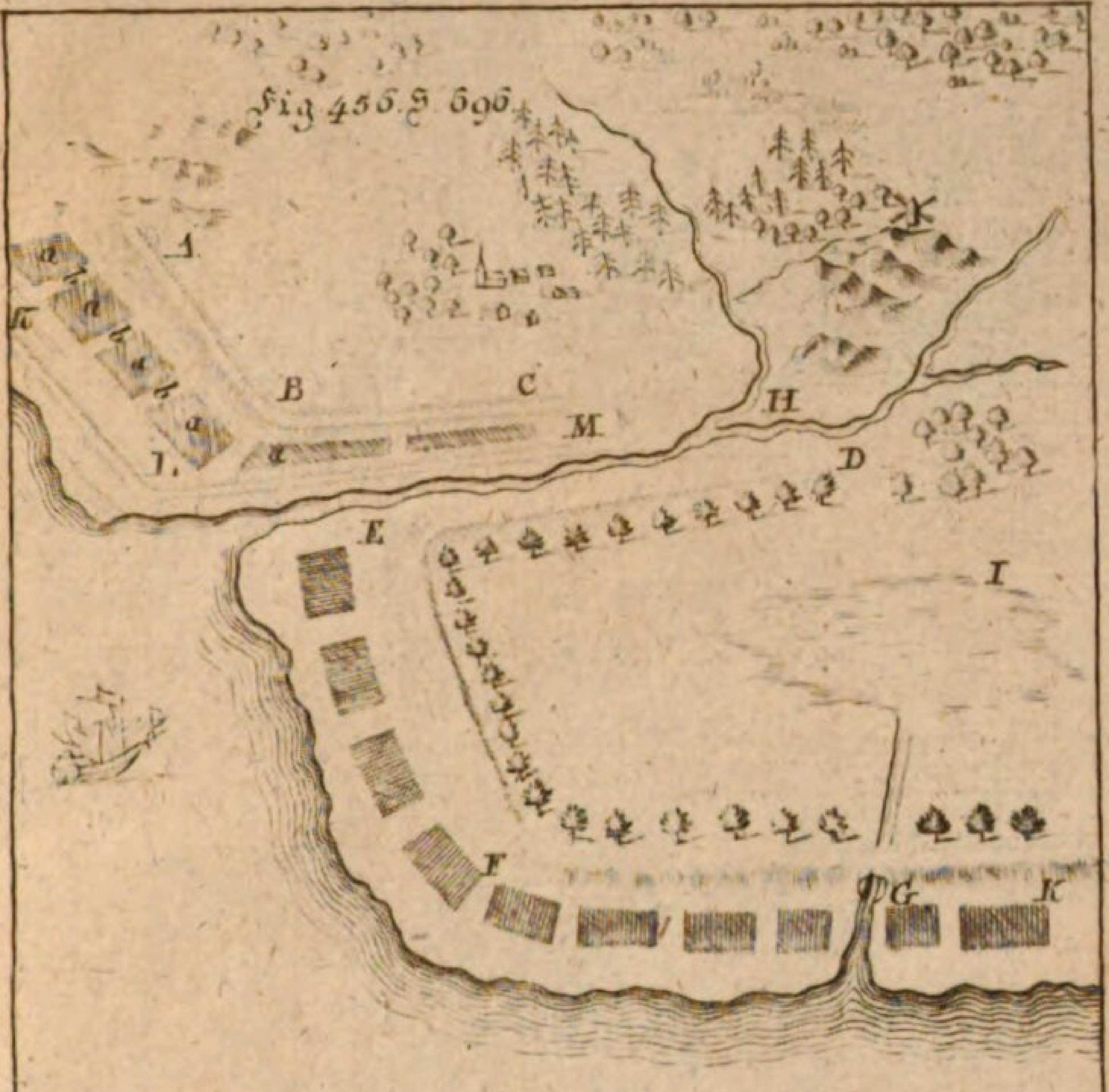


Fig. 456. § 696.

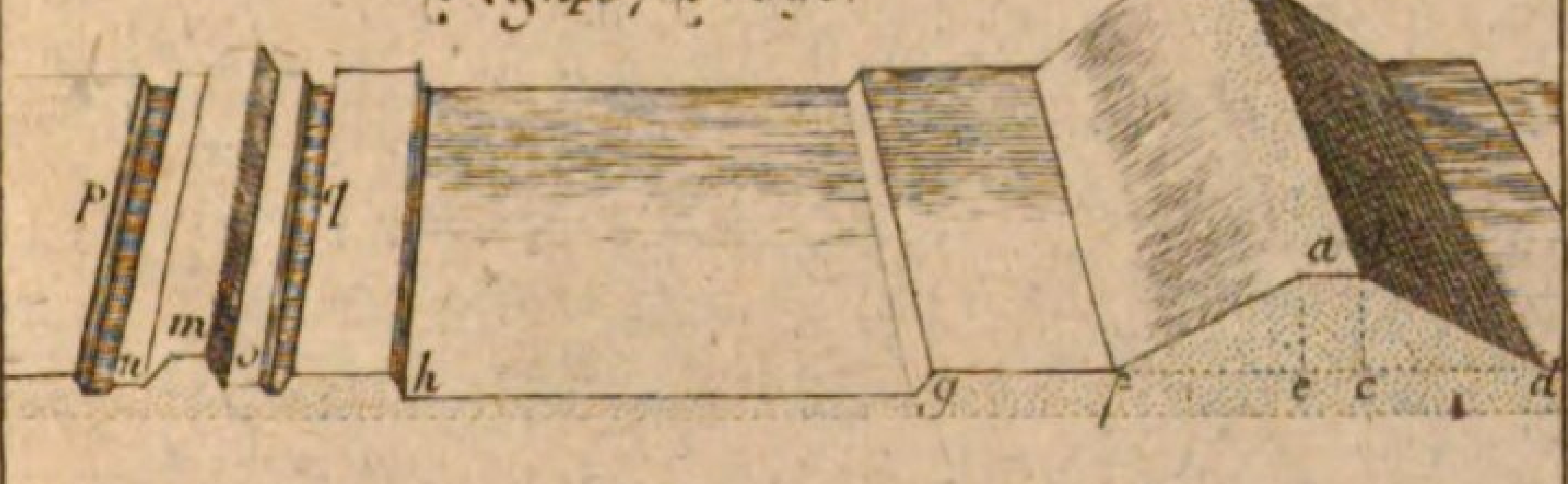


Fig. 457. § 696.

Bayerische StaatsBibliothek
Münchener DigitalisierungsZentrum Digitale Bibliothek

Krünitz, Johann Georg,

Oekonomische Encyklopädie oder allgemeines System der Staats-, Stadt-, Haus- u. Landwirthschaft in alphabetischer Ordnung

Bd.: 8

Berlin 1785

Oecon. 1032-8
urn:nbn:de:bvb:12-bsb10296597-9
VD18 90037650